

# EINLADUNG



Von uns – für Sie. Regional – International – Innovativ.

## FAMEBA 2020

fachmesse für metzger und gastronomen

18. - 19. April 2020



Wir freuen uns auf Sie!

Von uns – für Sie. Regional – International – Innovativ.

# Der Branchentreff 2020 – FAMEBA 2020

**TICKETS SICHERN!**  
unter: [www.fameba.de](http://www.fameba.de)



Wir sind fast geneigt zu sagen, dass die Erfolgsstory der Fachmesse am Bodensee weiter geht. Doch dieses Jahr werden wir mit Sicherheit spürbare Änderungen erleben, denn die Reihen der Veranstalter verstärken sich! So werden am 18. und 19. April 2020 gleich acht benachbarte Genossenschaften mit Ihren Kunden in der Halle B5 vertreten sein. An die 200 Aussteller haben sich gut vorbereitet wenn sich auf dem Messegelände in Friedrichshafen erneut die Tore zur FAMEBA öffnen, der damit größten und überregionalen Messe am Bodensee für Fleischer und Gastronomen.

Böblingen-Ludwigsburg eG sowie der Metzger-Vereinigung Reutlingen. Frische Wurstwaren, Fleisch und Käse aus der Region, Fisch und Feinkost werden sich in der Halle B5 neben Berufsbeleidung, Deko- und Geschenkartikeln, Energieberatung sowie Verpackungs- und zahlreichen 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.

chen Platten oder Fingerfood bewältigen. Am Ende winken den Besten tolle Preise! Nutzen Sie die FAMEBA für sich und Ihren Betrieb und besuchen Sie unseren Markt der Ideen und Innovationen. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen am 18. und 19. April in Friedrichshafen. Lesen Sie mehr auf S.14

Mehr Infos unter: [www.fameba.de](http://www.fameba.de)

Ausgearbeitet wurde das Programm mit vielen aktuellen Trends von den acht partnerschaftlichen Genossenschaften: die Metzgergenossenschaft Ravensburg eG, Wodana aus Vorarlberg, der FD Fleischerdienst Allgäu-Schwaben eG, der Megem AG München, der Fleiga Ostwürttemberg, der FEH Heilbronn, dem Metzger-Einkauf

Unsere Kunden bietet sich an zwei Tagen die Möglichkeit, viele Ihrer Lieferanten in einer angenehmen Atmosphäre noch näher kennen zu lernen. Auch das internationale Kräftenessen soll nicht zu kurz kommen und so wird sich erneut unser Berufsnachwuchs beim Bodenseecup der kritischen Jury stellen. Am Sonntag, den 19.04.2020 wird das Feld der jungen Teilnehmer/innen verschiedene Disziplinen wie zum Beispiel das Herstellen von festli-

## 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.

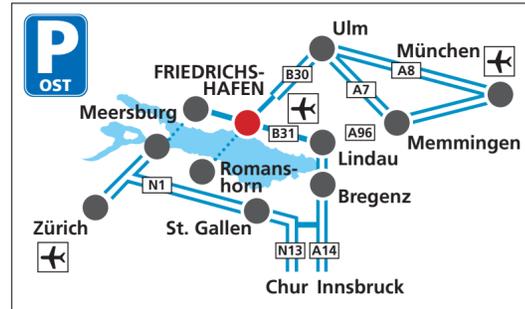
#### ANREISE AUS ÖSTERREICH

- 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 (Stundentakt).

In Friedrichshafen folgen Sie einfach den Beschilderungen „Messe“. Auf der Messe Friedrichshafen orientieren Sie sich nach der Beschilderung zum Eingang Ost. Sie parken auf dem Parkplatz Ost und kommen dann bequem über den Eingang Ost zu unserem Empfang, in die Halle B5. Für unsere Fachbesucher und Gäste ist der Eintritt frei. Bitte bringen Sie Ihre Eintrittskarten mit. Gäste erhalten am Empfang ihre Besucherkarte.



## Programmübersicht

### Samstag 18. April 2020

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

### Sonntag 19. April 2020

- 09:00 Uhr Messebeginn
- 08:30 Uhr Start für die Teilnehmer des Bodenseecups
- 09:00 Uhr Weißwurstfrühstück (solange Vorrat reicht)
- 15:30 Uhr Siegerehrung des Bodenseecups der Fleischerjugend
- 17:00 Uhr Ende der Messe

### Außerdem an beiden Tagen ganztägig

- Fotobox für alle Besucher,
- Verkauf von Gebrauchtmachines und Geräten,
- Verkostungen in allen Bereichen.



## Gilde – Partner des Fleischerhandwerks:

# Vielfalt für das Genusshandwerk

Gilde, die Eigenmarke des Fleischer-Fachhandels genießt seit mehr als 65 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. So finden Sie bei den Gilde Profi-Maschinen den praktischen Gilde PackMeister für professionelles Verpacken direkt an der Theke und natürlich auch die bewährten Gilde Vakuummaschinen und MeisterWölfe. Natürlich bekommen Sie auch wieder Einblicke in unser kulinarisches Gilde-Sortiment: Probieren Sie zum Beispiel die leckeren Gilde Bauernnudeln kombiniert mit unserer verzehrfertigen Tomatensauce und entdecken Sie weitere Gilde-Genüsse für den Verkauf im Ladengeschäft.

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 18. bis 19. April 2020.



## Partner des Fleischerhandwerks

die Meistermarke

Seit mehr als 60 Jahren steht Gilde, die Eigenmarke des Fleischer-Fachhandels, für Qualität und Vertrauen. Gilde bietet dem Fleischerhandwerk ein umfangreiches Sortiment für Produktion, Ladengeschäft und Partyservice.

Entdecken Sie das vielseitige Gilde Sortiment auch unter: [www.zentrag.de](http://www.zentrag.de)



FAMEBA am 18. und 19. April 2020! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ulmer Fleisch & megra:

# Kooperation als Chance für die Zukunft

Seit Beginn der Geschäftsbeziehungen in 2012 zwischen Ulmer Fleisch und der megra Ravensburg konnten die Umsätze für beide Seiten kontinuierlich ausgebaut werden.

Mit dem Schlachthofstandort in Ulm verfügt die Ulmer Fleisch über ein dichtes Netz regionaler Landwirte, die ihre Tiere auf kurzen Wegen anliefern können. Mit modernster Technik ausgestattet zählt der Ulmer Betrieb zu den größten Schlachthöfen in Süddeutschland. Eine Erweiterung der Schweineschlachtung ist bereits im Bau. Mit dieser nach neuesten technischen Kriterien ausgerüsteten Investition, soll den jetzt noch selbst schlachtenden Metzgern in der Region ein attraktives Dienstleistungsangebot zur Lohnschlachtung unterbreitet werden.

Aus dieser Regionalität heraus profitieren die megra-Kunden in Ravens-

burg in mehrfacher Hinsicht. Mit einem sehr komfortablen Bestellensystem für die megra ist eine schnelle und schlachtfrische Anlieferung gewährleistet. Unsere Vorgaben für bestimmte Qualitätskriterien werden mit entsprechenden Vorsortierungen täglich voll nach den Ansprüchen unserer Kunden erfüllt. Schon wenige Stunden später befindet sich dann die von der megra zerlegte Ware bei den Kunden.

Außer unserer Eigenlinie „regioselect“ gibt es auch noch zusätzliche Qualitäten an QS- und QZBW-Schweinen, die uns zur Vermarktung bereitgestellt werden. In Kooperation mit Ulmer Fleisch wollen wir künftig auch zusätzliche Dienstleistungen im Bereich Lohnschlachtungen anbieten. Dies beinhaltet unter anderem eine alternative qualitativ hochwertige Schlachtmöglichkeit im Schlachthof Ulm mit entsprechender Rücklieferung der Schlachtkörper zu unserer Metzgerkundschaft.



v.l.n.r. Ulmer Fleisch Geschäftsführer Herr Rolf Michelberger, Vertriebsleiter Herr Jörg Geiger, megra Ravensburg Leiter Fleisch Herr Klaus Schweikhardt, Vorstand Herr Jochen Hähnel

IKK classic:

# Betriebliches Gesundheitsmanagement Schnupperangebote – leichter Einstieg für Betriebe

Seit vielen Jahren unterstützt die IKK classic Firmen unterschiedlichster Branchen und Größen beim betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM). Denn Gesundheit und ein gutes Betriebsklima sind entscheidend für die Motivation und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter. Kleinere Betriebe liegen der Krankenkasse dabei besonders am Herzen. Sie haben zwar weniger Ressourcen, um BGM durchzuführen, doch sie haben auch ihre Stärken, die häufig unterschätzt werden: Kleinere Betriebe sind beweglicher als große Unternehmen. Sie können Änderungen im Arbeitsablauf schneller und flexibler umsetzen.

Für den Einstieg in BGM bietet die IKK classic zahlreiche Schnupperangebote an. In Vorträgen und Workshops, bei Gesundheits-Checks oder im IKK-Gesundheitsmobil – die kurzen Ver-

anstaltungen sollen für das Thema Gesundheit sensibilisieren und die Mitarbeiter motivieren, dieses Wissen im Alltag praktisch anzuwenden. Betriebe können sich hier beispielsweise für einen Workshop von 30 Minuten entscheiden oder einen gesamten Tag für die Gesundheit der Mitarbeiter einplanen – ganz individuell nach ihren Bedürfnissen und Möglichkeiten. Und ganz egal, ob groß oder klein: Ein gesundheitsbewusster Betrieb wird attraktiver für potenzielle Neueinsteiger und kann die Leistungskraft der eigenen Fachkräfte lange erhalten.

Darüber hinaus hat die IKK classic die Anreize für den Einstieg in ein BGM noch erhöht: IKK-versicherte Mitarbeiter erhalten nach Abschluss der BGM-Maßnahmen einen Bonus von 100 Euro. Der Arbeitgeber darf sich zusätzlich zum Nutzen für den Betrieb über eine Bonuszahlung von 500 Euro freuen.

## Fleischgenuss mit Profil!

MÜLLER GRUPPE  
LUST AUF FLEISCH

Ihr zuverlässiger Partner in Süddeutschland für Rind- und Schweinefleisch.

We love  
[MEAT & BBQ]



Die Unternehmen der  
MÜLLER GRUPPE  
LUST AUF FLEISCH



MÜLLER FLEISCH GmbH info@mueller-fleisch.de www.mueller-fleisch.de  
BAYREUTHER FLEISCH GmbH info@bayreuther-fleisch.de www.bayreuther-fleisch.de  
ULMER FLEISCH GmbH info@ulmerfleisch.de www.ulmerfleisch.de  
INGOLSTÄDTER FLEISCH info@ingolstaedter-fleisch.de www.ingolstaedter-fleisch.de  
SÜDDEUTSCHES SCHWEINEFLEISCHZENTRUM ULM DONAUAL GmbH info@sfzu.de www.sfzu.de

Neu im Fameba-Team – Fleiga Ostwürttemberg eG Schwäbisch Gmünd:

# Frische-Profi von der Ostalb



Frischfleisch aus eigener Schlachtung und Zerlegung, Lebensmittel, Genussmittel, Fleischereibedarf sowie Maschinen und Geräte mit eigener Reparaturwerkstatt: Die Fleiga Ostwürttemberg eG bietet als kompetentes Großhandelsunternehmen und Dienstleister für Fleischer-Fachgeschäfte, Gastronomie, Großküchen und Caterer ein umfangreiches und erstklassiges Sortiment.

Darüber hinaus führt die Genossenschaft Produkte der Meistermarke Gilde. Vom Hauptsitz in Schwäbisch Gmünd und dem Fleischwerk in Aalen aus versorgt die Fleiga die gesamte Region und beliefert ihre Kunden täglich mit frischer Ware.

Das besondere Plus der Fleiga: Im EU-zugelassenen Fleisch-Versorgungszentrum Aalen wird hochwertiges Frischfleisch aus eigener Schlachtung zerlegt. Dabei wird großen Wert auf die regionale Herkunft der Ware gelegt. Langjährige Zusammenarbeit mit den Landwirten, absolute Frische,



Top-Qualität und kurze Wege – das sind die Qualitätsmerkmale von Fleiga-Fleisch.

Unser umfangreiches Sortiment aus Handelswaren und Frischprodukten wird im Hauptsitz in Schwäbisch Gmünd in verschiedenen Abteilungen für unsere Kunden aktuell und tagesfrisch zusammengestellt. Kommissioniert entsprechend den Bestellungen über unseren Aussendienst oder Telefonverkauf, gelangen die Aufträge

innerhalb kürzester Zeit mit unserem eigenen Fuhrpark zu unseren Kunden. Die Gründung der Fleiga geht auf das Jahr 1918 zurück, seitdem ist der Betrieb nach dem genossenschaftlichen Prinzip organisiert. Und seit jeher schätzen die Mitglieder, Kunden und Geschäftspartner Flexibilität, Qualität und Kundennähe der Genossenschaft, die in der Region verwurzelt sowie mit einer starken Marktstellung ein wichtiger Wirtschaftsfaktor der Region ist.

Aus einfachen Anfängen, gegründet zur Vermarktung von gemeinsam angefallenen Schlachtnebenprodukten, entwickelte sich im Lauf von mittlerweile knapp 102 Jahren ein umfassendes Sortiment von mehreren tausend Artikeln, welches den heutigen, sich stetig wandelnden Anforderungen und Bedürfnissen des Marktes entspricht. Täglich arbeiten unsere Mitarbeiter daran, weiter erfolgreich zu wachsen und unseren Kunden aus Metzgerhandwerk und Gastronomie ein verlässlicher Partner zu sein.

Die Fleiga pflegt langjährige und partnerschaftliche Kundenbeziehungen und sowohl Mitglieder als auch Kunden profitieren von den Vorteilen des gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebes: den attraktiven Monats- und Wochenangeboten, dem Dienst- und Serviceleistungen, den guten Preis-Leistungsverhältnissen mit fairen Konditionen bei Liefer- und Abholpreisen. Immer unter dem Motto: FLEIGA-Ostwürttemberg eG: Aus der Region für die Region – der Qualität und Tradition verpflichtet.



## Messeöffnungszeiten

Samstag, 18. April von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 19. April von 9 - 17 Uhr

Komet:

# KOMET wird Sponsor des World Butchers' Challenge Team Germany 2020

Die World Butchers' Challenge (WBC) ist der international bedeutendste Metzgerwettbewerb. Hier treffen sich Metzger aus der ganzen Welt und treten auf höchstem Niveau im Teamwettbewerb gegeneinander an. Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch und Hühnerprodukte ausbeinen, zuschneiden und veredeln in Rekordzeit und Perfektion: dabei sind Ideenreichtum, Teamarbeit, handwerkliche Fähigkeiten sowie die frischesten Produkte und besten Werkzeuge unerlässlich!

Für KOMET ist das eine besondere Ehre und die Bestätigung der Arbeit in den vergangenen Jahren. Denn seit Gründung des Unternehmens ist das Metzgerhandwerk einer der wichtigsten Dreh- und Angelpunkte bei der Entwicklung der Produkte.



Matthias Endraß

KOMET ist Sponsor des deutschen Teams „The Butcher Wolfpack Germany“ für den Wettbewerb 2020 in Sacramento, USA. Zitat Matthias Endraß vom Team Germany: „Beim WBC treffen sich die besten Metzger der Welt. Da kann ich nur auf die besten Produkte und Maschinen zurückgreifen. Und dazu gehört auch KOMET.“

## VAKUUMVERPACKEN & SOUS-VIDE-GAREN

BESUCHEN SIE UNS!  
FAMEBA 2020 | FRIEDRICHSHAFEN  
18.04. – 19.04.2020



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH  
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0 - www.vakuumpacken.de

Komet ist Entwickler und Hersteller hochwertigster Maschinen zum Vakuumieren und Thermalisieren für vielfältige Einsatzzwecke und höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise. Ob Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst, Backwaren

oder Fisch – Komet hat für jeden Bedarf und jedes Unternehmensprofil das richtige Produkt. Die Basis für das umfangreiche Know-how und die Kompetenz von KOMET bildet die über 60-jährige Unternehmensgeschichte.

Kontakt:  
KOMET MASCHINENFABRIK GMBH  
73207 Plochingen / Germany  
Telefon: +49 (0) 7153 83 25-0  
Fax: +49 (0) 7153 83 25-26

komet@vakuumpacken.de • www.vakuumpacken.de

**megra-Logistik:**

# Ohne Logistik kein Handel



## Von der Via Appia zum Hochregallager

Historisch gesehen liegen die ersten Ursprünge strategischer Logistik in der Versorgung von Truppen der römischen Legion. In sogenannten Heeresstraßen „Via Militaris“ die extra geplant und gebaut wurden, konnten die Truppen schnell und gezielt versorgt werden. In den beiden Weltkriegen ging es dann um riesige Materialschlachten die ein ausgeprägtes Know How in Sachen Logistik erforderten. Spezialisten wie Militärlogistiker aus dem zweiten Weltkrieg befassten sich dann erstmals 1960 in Amerika mit den zivilen und damit

wirtschaftlichen Zwecken der Logistik. 1970 verstand man Logistik in den Begriffen Transport, Umschlag und Lagerung. In den 1980 iger Jahren wurden logistische Prozesse optimiert und in viele Arbeitsbereiche integriert. In den 1990 iger Jahren sprechen wir bereits von „Supply Chains“ Wertschöpfungsketten vom Rohmaterial bis zur Entsorgung eines Produktes. Mittlerweile ist die Logistik eine eigene riesige Branche, mit der sich auch Wirtschaftswissenschaften intensiv befassen. Ohne Logistik kein Handel. Nicht bei uns und nicht beim Metzger...



Via Appia 312 v.Chr. ursprünglich Nachschubstraße des Militärs von Rom nach Capua



Frau Heike Bühler, Handelswaren Einkauf



Frau Nikole Kleiser, Handelswaren Einkauf

## Die Bestellung

Die Bereitstellung und Beschaffung unseres Warensortimentes erfolgt durch unsere Mitarbeiter in den verschiedenen Abteilungen. Eine genaue Vorausplanung für eine rechtzeitige, frische und bedarfsge-

rechte Beschaffung der Produkte oder Rohstoffe ist unabdingbar. Mit den unterstützenden Daten aus der EDV und langjähriger Erfahrungen der Mitarbeiter werden die Artikel nach Beschaffenheiten und Mengen punktgenau nach Lagerkapazität geordert.



Fleischabteilung Herr Geray, li. und Herr Schweikhardt re.

## Zuweisung an die Lagerorte

nach der Kontrolle, kommen die angelieferten Waren an die Lagerplätze, sei es in Kühl-Gefrierräume, Lagerregale oder bei der Fleischabteilung in die Zerlegung zur weiteren Bearbeitung.



Vorsortierung für die Zerlegung

## Kommissionierung

in der Kommissionierung werden unsere Kundenaufträge zu Liefereinheiten zusammengestellt. Dies geschieht vorwiegend mit EDV-gestützten Systemen. In unserer Fleischzerlegung werden die angelieferten Fleischteile nach einem Zerlegplan kundenspezifisch zugeschnitten und zur Kommissionierung bereitgestellt.



Marius Fuchs beim Kommissionieren

Mit der Kommissionierung werden bereits wichtige Logistik-Parameter gesetzt. Welche Artikel, wann, in welcher Reihenfolge, gekühlt oder ungekühlt, mit welcher Tour, mit welchem LKW, mit welchem Fahrer, zu welchem Kunden. Sonderwünsche inklusiv.

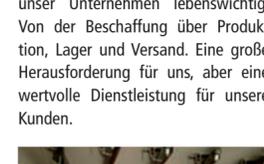
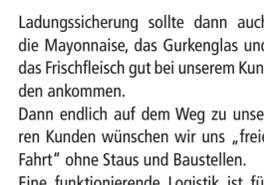


Auch in der Maschinenabteilung sind tägliche Kommissionen zu tätigen. Fährt unser Service-Werkstattswagen zu unseren Kunden hinaus, muss die mitgeführte Logistik passen und auch mögliche Wahrscheinlichkeiten an Ersatzteilen abdecken.

## Warenauslieferung

Bevor es auf die Straße geht, ist ein technischer Fahrzeugcheck obligatorisch, Beleuchtung, Bremsen, Reifen, freie Sicht und Temperaturprüfung für die Laderaumkühlung. Selbstverständlich sind alle unsere Fahrer nach den gesetzlichen Vorgaben geschult und geprüft sein. Ohne diese Schulungen gibt keine Berechtigung, die zur Führung von LKW erforderlich sind. Die Beladungen der LKW erfolgen nach den Lieferpapieren in Vollständigkeit und Reihenfolge der Auslieferungen. Ob ganze Rollwagen, einzelne Kartons, E-Kisten oder Tiefkühlprodukte, alle bestellte Waren müssen so schnell und so schonend wie möglich unsere Kunden pünktlich erreichen. Ob im Trockensortiment der Handelswarenabteilung oder im Frischfleischbereich unserer Zerlegung. Alle Positionen der Ladungen im LKW sind vorschriftsmäßig zu sichern. Mit der

Ein Lager der Handelswarenabteilung



Eingangskontrolle Fleischzerlegung



**regio Select – aus der Region:**

# Nachhaltige Landschaftspflege und artgerechte Tierhaltung, regional und „saugut“.



Nachhaltige Landschaftspflege und artgerechte Tierhaltung, regional und „saugut“. Unter diesem Label haben wir uns zum Einkauf von hochwertigem Rind- und Schweinefleisch verpflichtet. Das Fleisch wird nachts frisch zerlegt und an unsere Metzgereien innerhalb weniger Stunden ausgeliefert.

In 2019 haben wir unser bestehendes regio-Select Programm von Rind- und Schweinefleisch aus Oberschwaben und dem nahen Allgäu erweitert. Zu unserer bewährten Schweinefleischqualität führen wir jetzt noch zusätzlich „unserer Landschwein“ und Schweinefleisch aus dem QZBW-Programm.

Maßgebliche Kriterien sind dabei eine gentechnikfreie Fütterung und besonders gute Haltungsbedingungen der Tiere.



Mit unserer Zulassung für Wildfleisch zerlegen wir seit 2019 ausgesuchtes Rehwild aus dem Landkreis Ravensburg. Mit unseren Zuschnitten versorgen wir unsere Kunden mit frischem und auch tiefgekühltem Rehfleisch das ganze Jahr über.



Lantmänner Unibake:

# Broady – so einfach geht Snacking

Lantmänner Unibake Germany präsentiert auf der FaMeBa das Baguette-mit-Wurst 2.0

Bremen/Köln, August 2019. Für Lantmänner Unibake steht die diesjährige FaMeBa ganz im Zeichen vielfältiger Snackideen, die beste Zutaten mit hoher Convenience vereinen. Das breite Sortiment unter dem Markendach Schulstad Bakery Solutions verspricht Genuss und Abwechslung im Fast Food-Geschäft. Mit dem neuen Broady beweist das Unternehmen seine Snack-Kompetenz. Als kreative Komplettlösung mit den starken Partnern Homann und Remagen ist das Baguette-mit-Wurst 2.0 ideal für den spontanen Hunger zwischendurch. Der Broady überzeugt durch hochwertige Qualität, eine schnelle Zubereitungszeit und besonders einfaches Handling. Eine aufmerksamkeitsstarke Verkaufunterstützung begleitet die Einführung. Auch die Premium-Hamburger Brötchen Rustikal, Vital und Roggen gibt es zu entdecken.

Mit vielseitigen Produkten liefert Lantmänner Unibake für jeden Anlass und jede Tageszeit die passende Spezialität. Auf der FaMeBa 2020 zeigt der TK-Backwarenexperte unter dem Markendach Schulstad Bakery Solutions neue und erfolgreiche Produkte aus dem Bereich Fast Food. Das Thema Snacking ist und bleibt Trend bei den aktuellen und zukünftigen Ernährungsgewohnheiten. Die deutsche Gesellschaft wird immer mobiler und daraus folgt, dass klassische Mahlzeiten

im eigenen Zuhause immer seltener werden. Gleichzeitig gewinnt die Verpflegung außer Haus immer mehr an Bedeutung. Hierfür liefert Lantmänner Unibake Germany nicht nur die Brötchen als Basis, sondern auch getestete und ausgearbeitete Konzepte mit anderen Foodservice-Partnern. Ganz neu unter dem Motto „Snack it easy“: der Broady.

Das Baguette-mit-Wurst 2.0 ist der ideale to-go-Snack: herzhaft, warm und unkompliziert mit einer Hand essbar ohne Kleckern, ohne Krümeln. „Die einfache Zubereitung ist für Kunden natürlich ebenso wichtig wie der leckere Geschmack“, erläutert Robert Grimme, Geschäftsführer bei Lantmänner Unibake Germany. „Diese Wünsche erfüllt der Broady optimal und ist zudem vielseitig einsetzbar.“ Ob an Tankstellen und Travel-Outlets, in der Gastronomie oder in Freizeitparks und bei Events: Schnell und frisch zubereitet ist der handliche Snack die Lösung für den spontanen Hunger unterwegs. Das Baguette als essbare Verpackung ist ein spannender Hingucker nicht nur im Foodtruck.

Die Basis für den Broady ist ein hochwertiges Schulstad Weizenbaguette mit passgenauem Loch für Sauce und Wurst. Um für den Broady die bestmögliche Qualität bei allen Komponenten und ein optimales Geschmackserlebnis zu garantieren, arbeitet Lantmänner Unibake Germany mit vertrauten Partnern Homann und

Remagen für Saucen und Würstchen zusammen. Um den Gastronomen die Zubereitung noch einfacher zu machen, liefert Lantmänner Unibake Germany Tipps für das benötigte Equipment und aufmerksamkeitsstarker Verkaufunterstützung gleich mit. Attraktive Werbemittel, wie Plakate, Freecards und Beach Flags lenken das Kundeninteresse direkt auf den Broady.

Das Hamburger Brötchen Rustikal zeigt sich in neuer Größe. Der Allrounder in rustikaler Optik mit nativem Olivenöl verspricht ein einzigartiges Geschmackserlebnis und saftigen Genuss. Als kleinere 4-inch-Variante ist das Hamburgerbrötchen die richtige Basis für kleinere Burger-Gerichte, in der 5-inch Variante überzeugt es Burger-Fans mit großem Hunger. Mit dem Vital Bun greift Lantmänner Unibake Germany den Wunsch nach ausgesuchten Zutaten auf und verbindet Superfood mit Backwaren. Reich an Proteinen, Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen sorgen Chia und Quinoa als Topping und im Teig für einen leicht nussigen Geschmack und extra Biss. Den Mehrwert traditioneller Getreidesorten, die nicht nur ernährungsbewusste und abwechslungsuhende Gäste überzeugen, bietet das Hamburger Brötchen Roggen. Alle drei Burger Buns sind Teil des Schulstad Premium-Backwaren-Sortiments von Lantmänner Unibake. Die Burger Brötchen werden in Deutschland ohne die Zugabe von Palmöl hergestellt.



## SO EINFACH GEHT LECKER.

- **Voll im Trend:** Würstchen-Varianten mit einfachem Handling
- **Top Convenience:** Baguette mit fertigem Loch für Würstchen und Sauce
- **Kein Kleckern, kein Krümeln:** Baguette als essbare Verpackung
- **Schnell & frisch zubereitet:** Baguette grillen, Sauce auftragen, heiße Wurst einfügen – fertig



Lantmänner Unibake Germany GmbH & Co. KG  
www.schulstadbakerysolutions.de



Lantmänner Unibake auf der FaMeBa in Halle B5 am Stand 131

sowie im Internet unter [www.lantmannen-unibake.com](http://www.lantmannen-unibake.com) und [www.schulstadbakerysolutions.de](http://www.schulstadbakerysolutions.de).

Staatsweingut Meersburg:

# Von der Elbe an den Bodensee

Interview mit Christina Kahle, Winzerin und staatl. geprüfte Technikerin in der Fachrichtung Weinbau und Önologie im Staatsweingut Meersburg

**Der Job als Winzerin ist ja für Frauen immer noch ungewöhnlich, wie sind Sie auf diese Idee gekommen und wo haben Sie Ihre Ausbildung gemacht?**

Es fing alles damit an, dass ich mit den Weinheuten aus Sachsen in Kontakt gekommen bin. Dann habe ich in Saale-Unstrut im Weingut Kloster Pforta bei der Lese mitgeholfen und im sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth in Radebeul meine Ausbildung zur Winzerin absolviert. Und ja, dieser Job ist eher ungewöhnlich für Frauen. Während meiner Ausbildung war ich die einzige weibliche Person von fünf Lehrlingen. In den letzten Jahren gibt es jedoch mehr Frauen in diesem Beruf, allerdings kommen die meisten aus Winzerfamilien.

**Bei Ihrer täglichen Arbeit am Hohenwiel haben Sie auch mit schweren Maschinen im Weinberg zu tun, das ist sicher nicht immer leicht?**

Das stimmt allerdings. Obwohl die kleinen Schmalspurschlepper nicht unbedingt zu den schweren Maschinen zählen. Aber die Anbaugeräte haben schon ein ordentliches Gewicht und das Anbauen ist nicht immer einfach. Klar, bekommt man mit der Zeit ein paar Tricks wie es leichter geht. Dennoch bin ich froh, wenn ein Kollege mitarbeitet, der mir schwere Sachen abnehmen kann. Das Traktorfahren macht mir viel Spaß. Manchmal kommt man allerdings schon mal an seine Grenzen, wenn man steile Hangneigungen zu bewältigen hat.

**Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf?**

Mich begeistert die Abwechslung. In der Woche steht man im Weinberg, fährt Traktor und pflegt die Rebstöcke.

Am Wochenende kann man auf Messen und Veranstaltungen mit den verschiedensten Menschen in Kontakt kommen. Ein Winzer braucht in seinem Leben eigentlich zwei Outfits. Zum einen die Arbeitshose und die Sicherheitsschuhe und zum anderen die Bluse und die Absatze. Der Beruf ist auch nicht an eine Region gebunden, sondern weltweit möglich. Die Arbeit in und mit der Natur ist einfach toll. Wo kann man beispielsweise im Herbst fast jeden Morgen einen wunderschönen Sonnenaufgang erleben? Zurzeit kann ich mir nur schwer vorstellen den ganzen Tag im Büro zu arbeiten. Und jeder Jahrgang ist anders, was ich unglaublich spannend finde.

**Sie stammen aus Sachsen, wie kamen Sie auf die Idee an den Bodensee zu kommen?**

Mich hat die Gegend schon immer gereizt. Und nach meiner Berufsausbildung wollte ich gerne weitere Erfahrungen sammeln. Der Gedanke war eben auch dort zu arbeiten, wo andere ihren Urlaub machen und die Bodenseeregion ist einfach wunderschön.

**Wo sind die Unterschiede beim Weinbau in Sachsen und hier am Bodensee?**

Zum einen liegt der Unterschied im Klima. Hier am Bodensee ist es wärmer, die Sonnenstunden im Vergleich zu Sachsen höher. Allerdings sind die Niederschlagsmengen am Bodensee größer. Auch unter den Rebsorten gibt es in beiden Gebieten Spezialitäten. In der Bodenseeregion ist der Müller-Thurgau ein Klassiker. In Sachsen ist es der Goldriesling, der nirgendwo anders angebaut wird. Und während

am See die Fruchtigkeit betont wird, haben die Weine aus Sachsen ein interessantes Süße-Saure-Verhältnis.

**Die Mentalität der Sachsen und der Badener sind wahrscheinlich sehr unterschiedlich?**

So große Unterschiede gibt es eigentlich nicht. Die Leute hier im Süden sind gelassener und die Sachsen eher ein bisschen quirliger. Man merkt aber, dass beiden ihre Heimat wichtig ist und dass überall gerne Wein getrunken wird. Wobei in Sachsen der Kaffee auch nicht zu kurz kommt.

**Ihre Arbeit in den Weinbergen ist oft vom Wetter beeinflusst, wie geht man damit um?**

Auf alle Fälle sollte die richtige Arbeitskleidung vorhanden sein um sich bei verschiedenen Wetterlagen schützen zu können. Bei Hitze und starker Sonneneinstrahlung dürfen die Sonnencreme und die Kopfbedeckung nicht fehlen. Im Winter kommt dann das bekannte Zwiebelprinzip zum Einsatz. Natürlich kann es auch mal regnen, dafür gibt es Gummistiefel, Regenhose und Regenjacke. Wie sagt man so schön - es gibt kein schlechtes Wetter, nur unpassende Kleidung. Und die Wetter-App auf dem Handy ist immer mit dabei...

**Wie entspannen Sie sich nach einem langen Tag in den Weinbergen?**  
Gerne mit einem ein Glas Wein! Vorab

bevorzuge ich allerdings eine kalte Dusche. Ansonsten halte ich es mit Goethe: *Für Sorgen sorgt das liebe Leben und Sorgenbrecher sind die Reben.*



**Süße Leckereien am Samstag**  
Am Samstag, den 18. April 2020 gibt es ab 12.00 Uhr süße Leckereien für alle. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über einen Krapsen und ein Getränk.

**Weißwurstfrühstück am Sonntag**  
Am Sonntag, den 19. April 2020 gibt es ab 9.00 Uhr wieder unser bekanntes, wohlschmeckendes Weißwurstfrühstück. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über ein Paar Weißwürste, eine Brezel und ein Getränk.

**Geflügelschlachterei Gross GmbH:**

# Vom Landwirt zum Schneider über Hähnchenzüchter zum Geflügelschlachtbetrieb

Wir stellen uns vor, die Geflügelschlachterei Gross GmbH aus Massing im niederbayerischen Rottal.

Das Geflügel, das bei uns geschlachtet wird, stammt ausschließlich von bäuerlichen Betrieben aus unserer Umgebung. Die Tiere werden in Bodenhaltung aufgezogen und bekommen Futter, gemischt mit bäuerlichem Eigengetreide. Es werden keine Schlachttiere importiert. Die Gesundheit und Qualität unseres Schlachtgefüglers wird von einem amtlichen Tierarzt, in unserem Betrieb während der Schlachtzeit ständig überwacht und kontrolliert. Wir, sowie unsere Bauern bürgen dafür, dass das Geflügel höchsten Qualitätsansprüchen standhält.

Unsere Mitarbeiter werden grundsätzlich festangestellt. Verantwortliche Stellen sind durch Fachpersonal (Meister, Techniker) besetzt. Es werden keine Leiharbeiter eingesetzt. Mitarbeiterschulungen werden regelmäßig durchgeführt.

Naturschutz/Energie – auf sämtlichen Gebäudedächern befinden sich Photovoltaikanlagen. Die Stromversorgung ist damit größtenteils abgedeckt. Warmwasser wird durch Wärmerückgewinnung von Maschinen erzeugt. Das Abwasser wird durch eine betriebseigene Kläranlage vorgereinigt.

Die Kläranlage in Massing wird dadurch entlastet. Schmutz der vom Abwasser abgeklärt wird, wird nochmals zur Energie Erzeugung in eine Biogasanlage gebracht.

Seit der Betriebsübernahme zum 01.01.1998 durch Leonhard Groß jun. vom Vater wuchs der Familienbetrieb mit 13 Beschäftigten zu einem leistungsfähigen, mittelständischen Unternehmen heran. Derzeit beschäftigen wir ca. 80 Mitarbeiter. Zur Betreuung unserer Kunden sind zwei Außendienstmitarbeiter unterwegs, die unseren Kundenstamm pflegen.

Die Geflügelschlachterei Gross GmbH ist ein Familienbetrieb, in der mittlerweile zwei Generationen der Familie Groß für eine nachhaltige und wertschätzende Geflügelherstellung arbeiten. In Zusammenarbeit mit unseren Landwirten produzieren wir



tierschutzgerechtes, regionales und nachhaltiges Geflügelfleisch nach den Wünschen unserer Kunden.

Die Haupttätigkeit bezieht sich auf die Schlachtung, von heimischen Hähnchen, aus der bäuerlichen Land-

wirtschaft. Deren Vermarktung als frische Grillhähnchen, sowie Zerlegung, Verarbeitung und Portionierung. In unserer hauseigenen Metzgerei stellen wir zu 100% reine Geflügel Brüh- und Kochwurst ohne Zusatz von Geschmacksverstärker und Allergene her. Wir als Schlachtereien können unseren Kunden, das Frischgeflügel ohne Zwischenlagerung bedarfsgerecht und zu unseren höchsten Ansprüchen liefern. Die Lieferung mit unseren LKW's verkürzt die Transportzeit, da wir nicht auf Speditionen angewiesen sind. So unterstützen wir die Planung unserer Kunden, sowie die Frische unserer Ware und können hierdurch eine lückenlose Rückverfolgung garantieren. In allen Betriebsteilen wird das HACCP-Konzept angewandt, sowie laufend

Qualitätsprüfungen in einem Labor durchgeführt, um die Qualität und Hygiene für unsere Kunden zu gewährleisten.

Das Konzept unserer Hähnchen-Aufzucht sieht je Stall 26 000 Tiere und einen Wintergartenbereich vor. Möglich wären sogar bis zu 30 000 Tiere, da uns und unseren Landwirten eine artgerechte und vorbildliche Tierhaltung wichtig ist, werden auf dieser Fläche weniger Tiere eingestallt. Unsere Philosophie bei den Stallungen ist, die Umwelt-, Natur- und Tierschutz so vereinen. Die Stallungen sind so konzipiert, dass den Tieren durch die Wintergärten ein Drittel der gesamten Stallfläche als Auslauf mit Sonnenlicht dient.



Wir leben und lieben unsere Geflügel – überzeugen Sie sich selbst an unserem Stand auf der Fameba 2020

**Fameba 2020:**

## 9. „Internationaler Bodensee-Cup der Fleischer Elite“

Auch im Jahr 2020 findet der „Internationale Bodensee-Cup der Fleischer Elite“ auf der FAMEBA, der Fachmesse für Metzger und Gastronomen, statt. Der diesjährige Wettbewerb steht unter dem Motto „Fleischer/Innen – FachverkäuferInnen zeigen Ihr Können“.

und die Teilnehmer geehrt. Dabei werden attraktive Preise vergeben.

Der Wettbewerb findet im Foyer der Halle B5 statt. Beginn der Veranstaltung ist am Sonntag, den 19.04.2020 um 08:30 Uhr. (Dauer ca. 3,5 Stunden) Die Ergebnisse werden am Sonntag um ca. 15:30 Uhr bekannt gegeben



Mehr dazu auf [www.fameba.de](http://www.fameba.de)

**tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH:**

# tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH auf der FAMEBA in Friedrichshafen

Die Ulmer tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH ist am 18. und 19. April 2020 auf der FAMEBA zu Gast und stellt seine Leistungen im Bereich Transportkälte vor.

Für Betriebe der Handwerksbranchen Metzger, Bäcker und Gastronomen ist der korrekte Transport ihrer Waren existentiell. Lebensmittel müssen entweder perfekt gekühlt, tiefgekühlt oder sogar beheizt an ihrem Zielort ankommen. Das moderne Handels- und Dienstleistungsunternehmen tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH bietet für jeden Kleinbetrieb die optimale Lösung im Bereich Transportkälte. Vom 18. bis zum 19. April 2020 stehen Experten der tkv\* interessierten Besuchern auf

der FAMEBA Rede und Antwort und suchen gemeinsam nach der optimalen Lösung für jeden Kundenwunsch.

So stellt das Unternehmen zum Beispiel ihre TÜV zertifizierte mobile Innenreinigung HACCP vor, mit der Kühlaufbauten desinfiziert und Hygienrichtlinien leicht eingehalten werden können. Außerdem stellt das Unternehmen seine mobilen Serviceeinheiten vor und zeigt damit, dass die tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH ihren Kunden auch auf der Tour im ganzen Süddeutschen Raum ein zuverlässiger Partner ist.

Besuchen auch Sie die tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH auf der FAMEBA und lassen Sie sich persönlich beraten!



## Kühl-Komplettfahrzeuge für Ihren Einsatz

mit Frische- und Tiefkühlprodukten



Sie finden uns am Stand: 6



### tkv\* Serviceleistungen Flexibel – Fair – Professionell

- Mobiler Kühlgeräteservice
- Mobile Kühlgerätemontage
- Mobile HACCP-Innenreinigung
- Telematiklösungen
- Elektronische Kühlmaschinenkarte
- Zentrale Servicehotline (24h)

tkv\* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH • Himmelweiler 9 • 89081 Ulm • Tel.: +49 (0)731 96643-0 • [www.thermoking-sued.de](http://www.thermoking-sued.de)

**Kimmich:**

## 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.

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.

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 feinsäuerlichen Delikatessen wie z.B. Gurken, Paprika und Feinkostsalate.

Anders als sein Verwandter der Weißkohl handelt es sich bei dem Spitzkraut nicht um einen Rundkohl, sondern um eine recht große hutförmig

Sie haben Fragen und Anregungen? Dann besuchen Sie uns!



Wir, die Familie Kimmich, freuen uns Sie persönlich auf der Fameba begrüßen zu dürfen.

Neuer Markenauftritt:

# Aus dem Vorarlberger Metzgerverband wird WODANA

Mit über 100 Jahren Firmengeschichte ist unser Unternehmen tief in der Region Vorarlberg verwurzelt. Mit dem neuen Firmennamen „Wodana – Lebensmittel | Maschinen | Betriebsausstattung | Service“ richten wir den Blick jetzt Richtung Zukunft – und würdigen dabei unsere regionale Verbundenheit und lange Tradition.

## Lange Geschichte in Vorarlberg

Unser Unternehmen wurde bereits im Jahr 1898 als „Vereinigung der Fleischhauer Vorarlbergs für die Verwertung von Häuten und Fellen“ gegründet. Seit 1923 tritt unsere Genossenschaft unter dem Namen „Vorarlberger Metzgerverband“ auf. Neben dem Verkauf und der Weiterverwertung von Häuten, Fellen und Schlachtabfällen entwickelte sich das Geschäftsfeld über die Jahrzehnte immer mehr Richtung Großhandel und Frischdienst.

Nach wie vor macht die Fleischerbranche ein wichtiges Kundensegment aus. Als kompetenter Großhändler

versorgen wir mittlerweile aber auch Bäckereien, Gastronomie- und Landwirtschafts-Betriebe, Sennereien und Event-Veranstalter mit einem breiten Sortiment an frischen Lebensmitteln und einem Rundum-Angebot an Bedarfsgegenständen.

Unter dem neuen Namen „Wodana“ möchten wir uns breit für die Zukunft aufstellen. Neben den Fleischereien wollen wir uns noch stärker weiteren Zielgruppen und Branchen öffnen. Bei der außerordentlichen Generalversammlung vom 23. September 2019 fiel schließlich der mehrheitliche Beschluss zur Umfirmierung.

## „Wodana?“ – „Bei Wodana!“

Den neuen Firmennamen „Wodana“ haben wir in Zusammenarbeit mit der Online-Marketing-Agentur vpuls360 in Schwarzach (Österreich) erarbeitet. Er basiert auf dem Vorarlberger Dialekt und impliziert die Frage: „Wo bekomme ich alles, was ich rund um Lebensmittel brauche?“ Gleichzeitig liefert der Begriff die Antwort: „Wo-

dana?“ – „Bei Wodana!“ Und auch für Nicht-Dialekt-SprecherInnen, denen sich das Wortspiel nicht auf Anhieb erschließt, lässt sich der Name doch gut formulieren.

Die Ergänzung der Leistungen „Lebensmittel | Maschinen | Betriebsausstattung | Service“ soll unser vielseitiges Angebot und die starke Kundenorientierung auf den Punkt bringen.

Bei der Logo-Gestaltung hat die Agentur vpuls360 stark darauf geachtet, die bestehenden Haus-Farben des Verbandes aufzugreifen. Dadurch lebt unsere lange Firmentradition im neuen Logo weiter. Die moderne Schriftart sowie der nach oben strebende Pfeil im Logo symbolisieren die Wegrichtung und den Blick nach vorne.

## Auch interne Veränderungen

Bei der Neuaufstellung des ehemaligen Vorarlberger Metzgerverbands haben sich auch interne Neuerungen ergeben. Wir freuen uns, Patrick

Baumgartner und Gernot Amann als neu ernannte Prokuristen von Wodana vorstellen zu dürfen.

Mehr Infos über unser Unternehmen, das breite Sortiment und alle Services gibt es auf der ebenfalls neu gestalteten Firmen-Webseite: [www.wodana.com](http://www.wodana.com).

**WODANA**  
Lebensmittel | Maschinen | Betriebsausstattung | Service



Mag. Günter Suppan, Geschäftsführender Vorstand



Prokurist, Gernot Amann, Ein- u. Verkaufsleiter



Prokurist, Patrick Baumgartner, Verwaltung, Buchhaltung, Controlling

## FRUTAROM Savory Solutions:

# MARINADEN – SO KÖSTLICH, SO PRAKTISCH, SO EINFACH

Eine perfekt abgestimmte Fleischmarinade verleiht aromatisch-würzigen Geschmack und appetitliche Optik. Gleichzeitig legt sie sich als Schutzmantel um das Fleisch, um es vor dem Austrocknen zu bewahren. Ob flüssig oder trocken, Öl- oder Emulsionsmarinade, von regionalen Geschmäckern bis hin zu internationalen Grilltrends – FRUTAROM Savory Solutions hat die passende Lösung.

## ÖLMARINADEN

Wenn es um Marinaden geht, sind die

Marken Gewürzmüller und WIBERG die erste Wahl! Tipp: Wer Marinaden in Bioqualität sucht, wird bei Gewürzmühle Nesse fündig. Mit den feinen Ölmarinaden aus dem vielfältigen Angebot werden Grillspezialitäten zum strahlenden Hingucker in jeder Theke. In vielen unterschiedlichen Varianten von Italia über Chili, bis hin zu Kräutern, verleihen Ölmarinaden dem Fleisch einen appetitlichen Glanz und sind einfach zu verarbeiten. Ein Großteil des Sortiments ist Teil der Novapure Linie. Das bedeutet, sie sind ohne zu gesetzte, geschmacksverstärkende Zu-

stoffsätze und ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten (gemäß EU-Recht). Mit Pure Plus gekennzeichnete Marinaden kommen zusätzlich noch ohne den Zusatz von Hefeextrakten, Brühen und Würzen aus.

## EMULSIONSMARINADEN

Das umfangreiche Sortiment beinhaltet auch Marinaden auf Emulsionsbasis. Diese eignen sich bestens für vorverpackte Spezialitäten. Durch die stabile Wasser-Öl-Emulsion werden die Aromen der Gewürze hervorragend vom Fleisch aufgenommen und



Foto: FRUTAROM

die integrierte Frischhaltung sorgt für eine lange Haltbarkeit und längeren Genuss. Das Geschmacksportfolio erstreckt sich dabei von frischer Curry- und Ingwernote über vollwürzige Spare Ribs-Kompositionen bis hin zu pilzbetonten Nuancen.

## NEU: GRILLFIX GYROS

Die Geschmacksrichtung „Gyros“ ist als Topprodukt aus dem Flüssigmarinaden-Sortiment bekannt. Jetzt gibt es die beliebte Sorte auch als Trockenmarinade. Der WIBERG Newcomer Grillfix Gyros sorgt mit Koriander, Thymian und Paprika für authentisch-griechischen Geschmack. Die rote Marinade passt besonders gut zu Schwein,

Geflügel oder Lamm und macht Kurzbratstücke würzig-zart. Grillfix Gyros ist Teil der Pure Plus Linie. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)



## GLÄNZEND MARINIERT

Das FRUTAROM Savory Solutions Sortiment bietet perfekt abgestimmte Marinaden mit aromatischem würzigem Geschmack und appetitlicher Optik. Ob flüssig oder trocken, Öl- oder Emulsionsmarinade, von regionalen Geschmäckern bis hin zu internationalen Grilltrends – hier finden Sie die passende Lösung.



WIBERG Gewürzmüller GEWÜRZMÜHLE NESSE [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu) [facebook.com/gewurzreporter](https://www.facebook.com/gewurzreporter)

K+G WETTER GmbH:

# „Easy Access“ – K+G Wetter überzeugt mit clever durchdachten Details

In der Wursterstellung sind Winkel- und Mischwinkelwölfe für präzises, sicheres und hygienisches Arbeiten gefragt. Als Spezialist für hochwertige Maschinen-Lösungen zeigt K+G Wetter auf der diesjährigen FAMEBA in Friedrichshafen seine Winkel- und Mischwinkelwölfe E 130 mm und G 160. Das Paradebeispiel dafür, dass schon kleine Unterschiede in der Konstruktion den größtmöglichen Nutzen für Mensch und Produktion hervorbringen und clevere Details den Unterschied machen. Denn die Winkel- und Mischwinkelwölfe bestechen durch eine einzigartige Reinigungslösung auf hygienisch höchstem Niveau – den sogenannten „Easy Access“.

## Eine Maschine, die sich individuell anpasst

Hinter dem „Easy Access“ des hessischen Traditionsunternehmens verbirgt sich eine Öffnung, die einen großen

Bereich des Arbeitstrichters leicht zugänglich macht. Dies erleichtert zum einen den Reinigungsprozess deutlich, aber auch den Ausbau der Mischwelle und Zubringerschnecke enorm. Durch den „Easy Access“ wird der Zugang zum Trichter einfacher, schneller und vor allem bequemer. Der praktische Zugang zum Trichter ermöglicht zum einen eine leichtere Reinigung, zum anderen die Hinzugabe von Gewürzen. Dies sorgt im Resultat für zahlreiche Vorteile in puncto Schnelligkeit, Effizienz und Ergonomie sowie reibungslose Abläufe im Betriebsalltag.

Durch ein problemloses „Hineinbücken“ in die Maschine wird die Arbeit auf Augenhöhe erledigt. Sauberes Handwerk im wahrsten Sinne des Wortes. Und gut durchdachte Lösungen, die im Detail überzeugen. Für glatte Edelstahloberflächen, an denen Partikel nicht länger anhaften, werden sämtliche Oberflächen sorgfältig von Hand bearbeitet.

## KLEINE DETAILS, GROSSE WIRKUNG.

Unser Erfolgsrezept. Für Sie.



[www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

Sortiereinrichtung: schnell montiert, leicht gereinigt.

FAMEBA 2020 HALLE B5

K+G WETTER

## Mehr Flexibilität durch intelligenten Anwendungen

Die leistungsstarken Wölfe von K+G Wetter bieten mehr Flexibilität durch sekundenschnelles Ein- und Ausbauen der Mischwelle. Bei Bedarf wird der Wolf blitzschnell zu einem Misch-Winkelwolf. Genauso schnell und einfach wie die Mischwelle lässt sich auch die darunter liegende

Zubringerschnecke ausbauen, was die Reinigung der Maschine und ihrer Bauteile zu einem Kinderspiel macht. Zudem ist die optische Kontrolle des Reinigungsprozesses mühelos und sicher durchführbar. Das Nonplusultra für Wölfe in Perfektion.

## Saubere und kompakte Lösungen

Höchste Qualitätsstandards sind

bei den Maschinen von K+G Wetter schon in der Grundausstattung mit eingebaut. Für größtmögliche Flexibilität können alle Maschinen zusätzlich um weitere, clevere Optionen ergänzt werden.

Weitere Informationen zu den Neuheiten und allen Maschinen von K+G Wetter gibt es auf der FAMEBA, Halle B5, oder unter [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de).

## 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.

## K+G WETTER GmbH

Goldbergstrasse 21 • 35216 Biedenkopf-Breidenstein • [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)



Der „Easy Access“ erleichtert die Reinigung der Maschine und die Montage der Komponenten.

## Messeöffnungszeiten

Samstag, 18. April von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 19. April von 9 - 17 Uhr



[www.fameba.de](http://www.fameba.de)

FD Fleischerdienst Allgäu – Schwaben eG:

# Feuer frei – einfach gut Grillen

Grillen beziehungsweise das Braten über dem offenen Feuer ist eine ursprüngliche Methode des Garens von Lebensmitteln – sie verlangt nur die Beherrschung des Feuers und benötigt kein Kochgeschirr. In dieser ursprünglichen Form wird in der heutigen Zeit allerdings selten gegrillt, denn es gibt hervorragende Grills, die jedermann zum Profi machen können.

Mit über 30 Jahren Erfahrung im Bereich Premium Gasgrillgeräte, ist unser Partner Broil King® ein Synonym für Qualität geworden. Dieser ist auf der ganzen Welt für die Herstellung von Gasgrillgeräten nach den höchsten Standards mit einzigartigen Ergebnissen bekannt. Zudem hat er Premium Grillzubehör entwickelt, um die Grillerfahrungen noch zu erweitern und zu verbessern. Wenn Sie grillen, zelebrieren Sie einen Lifestyle. Ein Lifestyle bestehend aus köstlichen Mahlzeiten, nettem Beisammensein mit Freunden und das alles in der freien Natur. Mit Ihrem Grill verbringen Sie Ihre Zeit nicht in der Küche, sondern im Garten oder auf dem Balkon mit Ihren Freunden und Ihrer Familie.



Mit den qualitativ hochwertigen Premium Produkten können Sie Ihren Grill-Lifestyle perfektionieren.

Als Neuigkeit bietet die Infrarot-Seitenbrenner-Technologie von Broil King® Ihnen die Möglichkeit köstliche Speisen schnell und effizient zu grillen. Der Keramikbrenner ist so hergestellt, dass er über hunderte gleichmäßig angeordnete Flammenauslässe verfügt. Die Hitze der Flammen wird von der Keramik absorbiert und bringt diese flächendeckend zum Glühen. Mit extrem hohen Temperaturen, welche durch die Infrarotstrahlung erreicht werden, ermöglicht Ihnen der Infrarot-Seitenbrenner von Broil King® scharfes Anbraten verschiedenster Grillgüter in nur wenigen Augenblicken. Besuchen Sie uns auf unserem Stand auf der FAMEBA 2020, um die hervorragenden Geräte von Broil King® kennen zu lernen.

Alles übers Grillen ! Fameba 2020, wir freuen uns auf Sie.

Die Erfolgsstory FAMEBA:

## FAMEBA 2020 – direkt, regional und innovativ

Der zentrale Marktplatz für das Ernährungshandwerk in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz – kollegial, fachkompetent und branchenübergreifend. Für das Fleischerhandwerk sowie für die Gastronomie: Klassische Angebote und Trends auf einen Blick.

Alles auf einen Blick – direkt, regional und innovativ: Am Samstag, 18. April, und Sonntag, 19. April 2020, ist es wieder soweit – dann öffnen sich die Tore der FAMEBA, der zentralen Fachmesse für MetzgerInnen und GastronomInnen am Bodensee, in der Halle B5 der Neuen Messe Friedrichshafen. Die FAMEBA, die im zweijährigen Turnus stattfindet, hat sich für die Unternehmen und MitarbeiterInnen des Lebensmittelproduzierenden Gewerbes sowie der Gastronomie/Hotellerie in der Region längst zum bedeutenden, branchenübergreifenden Informations- und Ausstellungsforum sowie zu einem Publikumsmagneten entwickelt. Rund 170 Top-Aussteller aus allen relevanten Themen- und Fachbereichen werden die FAMEBA 2020 wieder zu einem abwechslungsreichen Marktplatz der Angebote, Ideen und Konzep-

te gestalten. Insgesamt werden wieder über 5.000 Fachbesucher erwartet. Seit ihrer Premiere 2014 konnte die FAMEBA ihre Besucher- und Ausstellerzahlen kontinuierlich steigern und ist mittlerweile die bedeutendste, wegweisende Informations- und Kommunikationsplattform für das Ernährungshandwerk sowie für die Gastronomie in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz. Die Fachmesse, die von insgesamt 8 Fleischer-Genossenschaften getragen wird, bietet eine äußerst kompetente, punktgenaue und umfangreiche Gesamtschau zu allen Themenbereichen, die traditionell, aber auch in Richtung Innovation und Zukunftskonzeption für das Ernährungshandwerk und die Gastrobranche von elementarer Bedeutung sind. Die Vorteile der FAMEBA liegen vor allem in ihrer Kompaktheit, in ihrer kooperativen Gestaltung und in ihrem regionalen Bezug: Es ist vor allem ein exklusives Messeforum der kurzen Wege, bei dem man sich schnell, umfangreich und direkt über klassische oder neue Angebote, über Produkte sowie Dienstleistungen informieren kann. Dies vor allem auch im Dialog mit Kollegen sowie mit bekannten und neuen

Vertriebs- und Geschäftspartnern. Gerade auch die branchenübergreifende Konstellation der FAMEBA bietet wichtige Impulse, Synergien und Chancen in Bezug auf die Unternehmensentwicklung, den kollegialen Austausch und die weiterführende Zusammenarbeit. Die FAMEBA, die von Branchenspezialisten für Branchenspezialisten konzipiert wurde, ermöglicht so auch einen weitreichenden Überblick zum aktuellen Angebots- und Marktgeschehen sowie zu neuen Optionen in der Angebots- und Unternehmensgestaltung. Die FAMEBA ist vor allem eines: vielseitig fachkompetent und praxisorientiert.

Konkret: An der FAMEBA 2020 beteiligen sich rund 170 Aussteller aus allen relevanten Fach- und Zuliefererbereichen, die ihre klassischen Sortimente, aber auch angesagte Trend- und Innovationsthemen präsentieren. Dazu gehören u.a. die Segmente: Fleisch & Wurstwaren/Fleischspezialitäten; Käse & Molkereiprodukte; TK-Waren & Konserven, Fisch & Feinkost, Getränke & Spirituosen, Fleischer- und Gastrobereich; Fleischer- und Gastrobereich; Ladenbau & Einrichtungstechnik, Ver-

packung & Werbeservice und -mittel sowie im Bereich Dienstleistung die Finanz-, Energie- und IT-Beratung. Zum hochwertigen „Who-is-Who“ der Ausstellerliste gehören u.a. etwa auch die bekannten Markenunternehmen Bedford, Bürger, Dick, Fleigro, Frey, Graef, Giesser, Handmann, Kalle-Nalo, Kugler, Novelis Perga-Plastic, Rational, Seeger, Victrinox, Zentrag und eine Vielzahl an Fleischanbietern.

Zusätzlich zur theoretischen Beratung und Darstellung der Aussteller gibt es natürlich auch zahlreiche Verkostungs- und Life-Cooking-Aktionen. Der besondere Vorteil der FAMEBA besteht aber auch in einem branchenspezifischen Unterhaltungs- und Infoprogramm – etwa in Form von Fachwettbewerben und Fachvorführungen. Dazu gehören selbstverständlich auch eine angenehme, gastronomische Atmosphäre mit einem breiten Angebot und etwa auch das gemeinsame, traditionelle „Weißwurstfrühstück“ am Sonntagmorgen.

Entscheidend für die Qualität der Messe und ihre Informationsgüte ist vor allem die Tatsache, dass dieses Messehighlight nicht von Fachfremden,

sondern von Kompetenzzentralen im Ernährungshandwerk, hier von regionalen Fleischer-Genossenschaften, getragen und gestaltet wird: Im Jahr 2020 wird die FAMEBA erstmals von acht regionalen Metzger-Genossenschaften aus dem Süden und der Mitte Baden-Württembergs gemeinsam organisiert

Der ursprüngliche Gründungskern der vier Genossenschaften des „Stern des Südens“ (FD-Fleischerdienst Allgäu-Schwaben eG in Memmingen, MEGEM AG in München, megria in Ravensburg und WODANA eG in Hohenems) wurde um vier weitere Partner aus „der sonnigen Mitte“ erweitert. Neu dabei sind die FLEIGA Ostwürttemberg eG (Schwäbisch Gmünd), die Metzgerei-Einkauf Böblingen-Ludwigsburg eG (Gärtringen), die Fleischer-Einkauf Heilbronn/Hohenlohe eG (Heilbronn) und die Metzgervereinigung Reutlingen (Enigen unter Achalm). Tatkräftig unterstützt wird die FAMEBA auch von der ZENTRAG eG, der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischer-gewerbes (Frankfurt), sowie von den Fleischerinnungen.

www.fameba.de

Novelis:

# Aluminium für nachhaltige Verpackungslösungen

Novelis ist der führende Hersteller von flachgewalzten Aluminiumzeugnissen und das weltweit größte Aluminiumrecyclingunternehmen. Geleitet von unserem Antrieb, gemeinsam eine nachhaltige Welt zu gestalten, bieten wir gemeinsam mit unseren Kunden innovative Lösungen für verschiedenste Anwendungen in den Bereichen Getränkedosenfertigung, Fahrzeugbau und Spezialprodukte.

Dank der globalen Herstellungs- und Recyclingkapazitäten unseres integrierten Netzwerks aus modernen Walz- und Recyclinganlagen in Nord- und Südamerika, Europa und Asien, liefert Novelis weltweit qualitativ hochwertige Produkte.

Laut der jüngsten Studie der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung mbH (GVM) wurden im Jahr 2018 120,7 kt von 133,5 kt in Deutschland verwendeten Aluminiumverpackungen recycelt (2017: 107,5 kt). Dies entspricht einer Recyclingquote

von 90,4 Prozent. In Verbindung mit dem starken Marktwachstum erreichten sowohl die Menge der verwerteten Aluminiumverpackungen als auch die Recyclingrate ein Allzeithoch. Die damit verbundene Reduzierung der Treibhausgase ist beachtlich und liegt bei mehr als 610.000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Jahr. (Quelle: GDA Pressemitteilung 10. Februar 2020)

Nachhaltigkeit steht im Zentrum unserer Geschäftstätigkeit. Dies beeinflusst auch unsere Partnerschaften mit Stakeholdern der Aluminiumbranche. Die unendliche Recyclebarkeit von Aluminium ohne Qualitätsverluste ermöglicht es uns, unsere Kunden beim Erreichen ihrer Nachhaltigkeitsziele zu unterstützen und ihnen umweltfreundliche Produkte in Premium-Qualität zu liefern.

An einem der europäischen Novelis Standorte – in Plettenberg (Sauerland) – stellt OHLER® Verpackungssysteme seit mehr als 50 Jahren Folien- und Verpackungsprodukte aus

**OHLER® Verpackungs-Systeme**  
Lebensmittelverpackungen aus Aluminium

- 100% recycelbar, ohne Qualitätsverlust
- geringes Gewicht
- Schutz gegen Luft, Licht & Feuchtigkeit
- kalte- & hitzebeständig
- hohe Temperaturleitfähigkeit
- Energieeinsparung durch kürzere Zubereitungszeiten

novelis.com

# Novelis

Aluminium für die Lebensmittelindustrie her. Mit einem breiten Sortiment an Schalen und Deckeln, sowie Verpackungsmaschinen und technischem Support bietet OHLER® Verpackungs-

Systeme seinen Kunden ein komplettes Paket und ist langjähriger bevorzugter Partner von Kunden aus den Bereichen der Lebensmittelverarbeitenden Industrie, Catering und Handel.

Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2020. Wir begrüßen Sie am Stand Nr. 63

## Änderung Verpackungsgesetz

Das Bundeskabinett hat am 06. 11.2019 eine Änderung des Verpackungsgesetzes in Bezug auf Kunststofftragetaschen verabschiedet. Es ist davon auszugehen, dass Bundestag und Bundesrat dem Gesetzesentwurf demnächst zustimmen und die Vorgaben mit einer sechs monatigen Übergangsfrist in Kraft treten werden.

Was ist davon betroffen?

Betroffen sind nur Kunststofftragetaschen die in Deutschland eingesetzt werden und dafür konzipiert sind, in der Verkaufsstelle gefüllt zu werden. Kunststofftragetaschen aus nachwachsenden und kompostierbaren Rohstoffen fallen auch unter die Regelung. Produkte

wie Zuschnitte, Beutel, Säcke, etc. sind davon ausgenommen.

Was soll verboten werden?

Der Gesetzgeber möchte sogenannte „Einweg-Kunststoff-Tragetaschen“ zwischen 15 und unter 50 µm verbieten. Kunststoff-Tragetaschen ab 50 µm gelten als sogenannte „Mehrweg-Tragetaschen“ und sind von dem Verbot nicht betroffen. Des Weiteren sind von diesem Verbot leichte Kunststofftragetaschen mit einer Wandstärke von weniger als 15 Mikrometern ausgenommen, die entweder zur Gewährleistung der erforderlichen Hygiene notwendig sind oder als Erstverpackung für lose Lebensmittel vorgesehen sind, sofern dies zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beiträgt.

Was darf ich zukünftig noch einsetzen?

- Kunststofftragetaschen ab 50 µm Wir empfehlen hierbei über einen Aufdruck auf die Mehrweg-Tragetasche hinzuweisen
- Kunststofftragetaschen, die nicht erst in der Verkaufsstelle befüllt werden (z.B. Hemdchenbeutel zur Apfelverpackung)
- Kunststofftragetaschen unter 15 µm, die in der Verkaufsstelle befüllt werden und zur erforderlichen Hygiene notwendig sind oder als Erstverpackung für Lebensmittel vorgesehen sind

Die Lösung?

Besuchen Sie die FAMEBA 2020 und sprechen Sie mit unseren Lieferanten über Ihre Wünsche zum Verpackungsmaterial. Sie finden viel

Information zu 100% recycelbarer Verpackung, die dadurch besonders umweltfreundlich ist. Und Ihren Firmendruck können Sie bei der Gelegenheit wieder auffrischen.

Anzeige

ALLES AUS EINER HAND

MEHR ERFAHREN

**Nalo**

**OSKUtex**  
KALLE GROUP

**Kalle**  
KALLE GROUP

Kiesling:

# Einfaches Be- und Entladen bei Kühl- und Tiefkühltransporten

Interessante Lösungen für Kühltransporte zeigt Kiesling auf der FAMEBA in Friedrichshafen. Der Runner® von Kiesling Kühlfahrzeuge ist speziell für Transporte mit Rollwägen oder Rollcontainern konzipiert, er bietet Platz für 7-11 Rollcontainer.



Die niedrige Bauweise, bedingt durch ein spezielles Tiefrahmenchassis, sorgt für einen tiefen Einstieg in Fahrerhaus und Laderaum (ca. 600 mm). Das spart

dem Fahrpersonal Kraft und erleichtert das Entladen von Waren auf Rollen. Für einfaches und schnelles Be- und Entladen gibt es eine Ladeklappe, die einfach zu bedienen ist und während der Fahrt am Heck hochgeklappt wird. Wahlweise wird auch eine ausziehbare Rampe angeboten, die bei Nichtgebrauch unter dem Fahrgestell eingeschoben bleibt. Zum Entladen wird die Rampe einfach ausgezogen, dank Laufrollen geht dies ebenso mühelos. Sowohl Rollcontainer als auch Eurokisten auf der Sackkarre werden über diesen Weg einfacher und schneller abgeladen und ausgeliefert. Rampe oder Heckklappe statt Ladebordwand bedeutet außerdem weniger Kosten bei mehr Nutzlast!

**Weitere Vorteile der Runner von Kiesling mit Tiefrahmen:** Die niedrige Bauweise mit dem niedrigen Schwerpunkt und die komfortable Einzelradaufhängung machen



sich im Fahrverhalten positiv bemerkbar. Trotz großem Ladevolumen liegt das Fahrzeug auch bei voller Beladung gut auf der Straße. Das Wankverhalten in Kurven ist wesentlich geringer, dadurch kommen auch weniger geübte Fahrer mit dem Runner® gut zurecht und flott voran. Im Stadtverkehr überzeugt das Fahrzeug durch seine Wendigkeit und beim Durchfahren niedriger Torein-

fahrten und Tiefgaragen. Dank 3,5 t zulässigem Gesamtgewicht ist das Fahrzeug mit PKW-Führerschein zu fahren, ein Fahrtenstreifen ist nicht vorgeschrieben. Die niedrige Bauweise vermindert außerdem die Luftangriffsfläche. Auf

Autobahn- und Überlandfahrten macht sich dies beim Kraftstoffverbrauch bemerkbar. Interne Feldversuche ergaben für die niedrigere Höhe von 30 cm eine Ersparnis von fast 2 l/100 km bei einer durchschnittlichen Geschwindigkeit von 95 km/h.

### Alle Vorteile in Stichpunkten:

- Optimal ausgelegter Laderaum für Rollcontainer
- Bequemes, müheloses Laden und Einsteigen über die niedrige Ladekante
- Keine Ladebordwand nötig – ausziehbare Rampe oder Heckklappe zum Entladen aller Waren auf Rollen
- Sehr gute Fahreigenschaften dank tiefem Schwerpunkt
- Geringerer Kraftstoffverbrauch dank niedrigerer Gesamthöhe

Alle Aufbauten sind für Tiefkühltransporte bis zu -18°C geeignet, nach den Regeln des HACCP und ATP/FRC vom TÜV geprüft und serienmäßig mit hochwertigen Details ausgestattet:

- Aluminium-Bodenwanne, stabil und absolut flüssigkeitsdicht
- Leichtgängige Türgriffe zur Einhandbedienung beidseitig
- LED-Innenleuchten
- Magnetische Türfeststeller Easy Lock®

Auf der FAMEBA präsentieren sich Kiesling Kühlfahrzeuge und die tkv, Thermo King Niederlassung aus Ulm, gemeinsam.

Die Kiesling Fahrzeugbau GmbH wurde 1973 gegründet und hat 2013 ihr 40-jähriges Jubiläum gefeiert. Das Unternehmen mit Sitz in Dornstadt-Tomerdingen bei Ulm ist auf die Herstellung von Kühlaufbauten spezialisiert und entwickelt dabei Lösungen für die Kühlverteilung.

In den modernen Produktionsanlagen werden mit rund 100 Mitarbeitern jährlich über 1200 Kühlfahrzeuge gefertigt. Mit hoher Qualität, innovativen Lösungen wie z.B. der Cool Slide®-Trennwand und gutem Service konnte sich das Unternehmen zu einem der Marktführer in Deutschland entwickeln. Bereits drei Mal wurde Kiesling mit dem renommierten Branchenpreis "Trailer Innovation" ausgezeichnet, zuletzt 2017 für das Home Delivery System HD Flitzer. Die Kiesling GmbH ist zertifizierter Van Solution Partner der Daimler AG, Premium Partner von VW, sowie Partner aller namhaften Fahrgestellhersteller. Mehr Informationen unter [www.kiesling.de](http://www.kiesling.de)

### Kühltransporter für die Filialbelieferung



- ▶ niedrige Bauweise
- ▶ Entladen über Rampe
- ▶ sparsamer Kraftstoffverbrauch

Kiesling Fahrzeugbau GmbH  
Lauteracher Weg 10  
D-89160 Dornstadt  
Tel. +49.7348.2002-0



[www.kiesling.de](http://www.kiesling.de)

Krumbach:



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

Keineswegs rau, sondern ausgesprochen herzlich empfangen Sie die Mitarbeiter von Krumbach am Messestand der FAMEBA 2020. Sie informieren über spezielle Angebote und laden Sie ein, die neuen Krumbach-Produkte zu probieren.

**Krumbach Direktsaftschorle Apfel und Apfel-Kirschen:** mit 50% Direktsaft, so schmeckt Heimat im Glas.

Beste Saftqualität gewonnen aus Früchten von heimischen Streuobstwiesen und leckerem Tafelobst. Ohne Zusatz von Aromen. Ein weiteres Plus: sie sind für die vegane Ernährung geeignet. Den neuen Schorlengeschmack gibt es sowohl in der 0,7l Glasmehrwegflasche als auch in PET.

**Krumbach Mandarine-Mango und Schwarze Johannisbeere.** Für alle

bisherigen und neuen Fans von exotischer Mango und saftiger Mandarine, sowie der fruchtig-herben Johannisbeere, ist diese prickelnde Erfrischung ab sofort auch in der 0,7l Glas-Mehrwegflasche erhältlich.

Besuchen Sie uns am Messestand, informieren Sie sich und probieren Sie unserer leckeren Produkte direkt vor Ort.

**Kontakt:**  
Mineralbrunnen Krumbach GmbH  
Krumbach 1  
88353 Kißlegg  
Tel.: 07563/9102-0  
Fax: 07563/9102-50  
E-mail:  
[info@krumbach-mineralwasser.de](mailto:info@krumbach-mineralwasser.de)  
[www.krumbach-mineralwasser.de](http://www.krumbach-mineralwasser.de)



### Süße Leckereien am Samstag

Am Samstag, den 18. April 2020 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!



### Weißwurstfrühstück am Sonntag

Am Sonntag, den 19. April 2020 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.



Star-fix Naturdärme:

# Zuverlässigkeit über Generationen

www.star-fix.de

## Naturdärme

Seit 1885 ein Begriff für füllfertige Schweinedärme und Saitlinge

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

Individuallität 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

Die P&T Treiber GmbH & Co. KG importiert seit 1885 Schafsaitleinge, Schweinedärme und Rinderdärme. Somit blickt das Unternehmen auf eine 135-jährige Tradition mit der Veredelung und dem Handel von Naturdärmen zurück. Weltweit werden hochwertige Produkte importiert und exportiert.

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.

Im Wandel der Zeit haben sich die Ansprüche und die Anforderungen an das Produkt Naturdarm maßgebend verändert. Daher legen wir großen Wert auf

die Qualität unserer Produktionen, um dem Anspruchsniveau unserer Kunden gerecht zu werden. Die regelmäßige Belieferung mit dem eigenen Fuhrpark bzw. zuverlässigem Spediteur sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

An dem Firmensitz in Plankstadt (Rhein-Neckar-Raum) sind ständig alle gängigen Kaliber von Naturdärmen aller Art am Lager.

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

Die IFS-Zertifizierung auf höherem Niveau unterstreicht unser hohes Qualitätsbewusstsein.

**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



Wir freuen uns auf Sie! Fameba 2020, wir begrüßen Sie am Stand Nr. 120

Neu im Fameba-Team – Metzgereinkauf Böblingen-Ludwigsburg eG:

# Der starke Servicepartner für Metzgereien und die Gastronomie



Der Metzger-Einkauf Böblingen-Ludwigsburg eG ist der starke Servicepartner im schwäbischen Raum. Hier finden Metzgereien und die Gastronomie alles, was sie für ihren täglichen Geschäftsbedarf benötigen: eine riesige Auswahl an feinen Fleisch- und Wurstwaren, hochwertige Lebensmittel sowie ein reichhaltiges Sortiment an Non-Food-Artikeln wie z. B. Arbeitskleidung, Verpackungen, Maschinen und Geräte.



Die Lieferflotte mit 6 LKW, 2 Sprintern und einem Caddy, die alle mit Kühlung ausgestattet sind.



Herr Josef Hecht (GF)

Zum besonderen Leistungsprogramm gehören nicht nur faire Konditionen, sondern natürlich auch eine individuelle Beratung auf der Grundlage von handwerklicher Kompetenz, die auch auf neue Trends, neue Marktchancen und auf Veränderungen im Verbraucherverhalten umfassend eingeht. Zentrale Leistungsvorteile sind zudem: (Dazu gehören) ausgewiesene Fachkenntnisse, zahlreiche Serviceleistungen, ein termingerechter Lieferdienst und ein technischer Außendienst. Die Genossenschaft verfügt über insgesamt drei Standorte: In Gärtringen im Kreis Böblingen, in Möglingen/Kreis Ludwigsburg und in Nagold/Kreis Calw. Im Stammhaus in Gärtringen wird zudem ein eigener

Fleischmarkt betrieben. Alle Standorte sind gemäß EU-Norm als Lebensmittelgroßhandel anerkannt und die Niederlassung Nagold ist als Fleischbearbeitungsbetrieb zertifiziert.

Zudem besteht seit Juli 2017 auch eine intensive Zusammenarbeit mit dem Fleischer-Einkauf Heilbronn/Hohenlohe. Die Prozessoptimierung von beiden Genossenschaften – etwa in den Bereichen gemeinsamer Einkauf und gemeinsame Buchhaltung – sind seitdem in vollem Gange. Zukünftig sollen weitere Geschäftsbereiche kooperativ strukturiert werden. Darüber hinaus ist Josef Hecht, Vorstand der

Metzger-Einkauf Böblingen-Ludwigsburg, ebenfalls seit Juli 2017 auch im Vorstand der Fleischer-Einkauf Heilbronn/Hohenlohe aktiv.

Gerade als Genossenschaft, die sich ständig weiterentwickelt, pflegt das Unternehmen langjährige und faire Kundenbeziehungen. Zum Anspruchs- und Leistungsprinzip gehören vor allem hohe Produktqualitäten und absolute Frische. Das Sortiment der Metzger-Einkauf Böblingen-Ludwigsburg besteht aus rund 19.000 Artikeln, insgesamt werden rund 2.700 Kunden beliefert. Zudem verfügt das Unternehmen über eine umfangreiche



Herr Josef Hecht (GF), Herr Roland Koch (Außendienst), Herr Domenico Russo (NL Leitung Möglingen) und Herr Wolfgang Schroth (NL Leitung Nagold)

## Mit dem Bus zur Fameba 2020 – Besonderer Service für unsere Kunden

### Hinfahrten

18.04.2020 von Gärtringen um 15:30 Uhr /  
Ankunft in Friedrichshafen ca. 18:00 Uhr mit Übernachtung vor Ort

19.04.2020 von Gärtringen um 06:30 Uhr /  
Ankunft in Friedrichshafen ca. 09:00 Uhr

19.04.2020 von Heilbronn 06:00 Uhr über Möglingen ca. 06:45 Uhr /  
Ankunft in Friedrichshafen ca. 09:45 Uhr

### Abfahrtsadressen

Gärtringen: Metzger-Einkauf eG, Riedbrunnenstr. 1 in 71116 Gärtringen  
Heilbronn: Fleischer-Einkauf eG, Frankfurter Str. 60 in 74072 Heilbronn  
Möglingen: Metzger-Einkauf eG, Daimler Str. 30 in 71696 Möglingen

### Rückfahrten

19.04.2020 von Friedrichshafen um 17:00 Uhr /  
Ankunft in Gärtringen ca. 20:00 Uhr

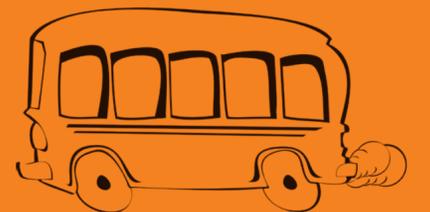
19.04.2020 von Friedrichshafen um 17:00 Uhr /  
Ankunft in Möglingen ca. 20:00 Uhr und  
in Heilbronn ca. 20:45 Uhr

### Vor Ort – Vom Hotel zur Messe

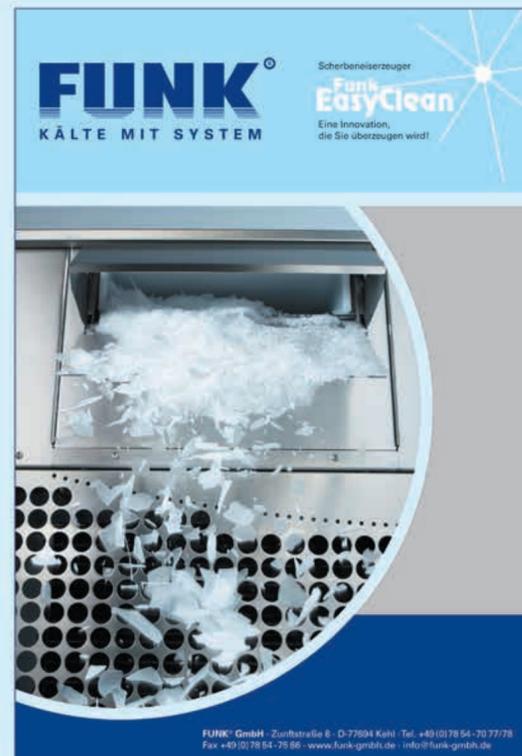
Shuttleservice zur Messe am 19.04.2020.  
Die Abfahrtszeit ab ihrem gebuchten Hotel wird ihnen dann nach ihrer Buchung bekannt gegeben.

### Anmeldungen (begrenztes Kontingent)

richten Sie bitte an Frau Nancy Hoffmann:  
per Fax 07034 9283-80 oder  
per email nhoffmann@metzgereinkauf.de



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



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 Eisenerzeugers 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 hygienensensible Wasserwanne der Eisenerzeuger 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 Eisenerzeugers. 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, Pharmaindustrie, 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  
Fax 0 78 54 / 75 66  
info@funk-gmbh.de  
www.funk-gmbh.de

## Fameba 2020 – Programmübersicht

### Samstag 18. April 2020

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

### Sonntag 19. April 2020

09:00 Uhr Messebeginn  
08:30 Uhr Start für die Teilnehmer des Bodensee-Cups  
09:00 Uhr Weißwurstfrühstück (solange Vorrat reicht)  
15:30 Uhr Siegerehrung des Bodensee-Cups der Fleischerjugend  
17:00 Uhr Ende der Messe

### Außerdem an beiden Tagen ganztägig

Fotobox für alle Besucher, Verkauf von Gebrauchtmasschinen und Geräten, Verkostungen in allen Bereichen.



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

Metzger-Vereinigung Reutlingen VbR:

# Aktuell von damals heute



## Werbegemeinschaft gegründet

**Betzingen** Gestern, am 22. Januar 1968 trafen sich Handwerksmetzger bei Walter Leibssle in Betzingen zur Gründungsversammlung einer Werbegemeinschaft. Damit treffen die anwesenden Metzgermeister Abwehrmaßnahmen gegen die immer stärker werdende Konkurrenz der artfremden Betriebe, Großfilialisten, Supermärkte und Frischeabteilungen. Die 71 Mitglieder machen die Verbraucher auf die Vorteile eines Meisterbetriebes aufmerksam und bündeln ihre Werbemaßnahmen.

## Innungen fusionieren

**Reutlingen** Zum 1. Januar 2007 fusionieren die beiden im Landkreis verbliebenen Fleischer-Innungen – Reutlingen und Ermstal Bad Urach – zur neuen „Fleischerinnung Reutlingen“. Die Betreuung der Innung übernimmt die Kreishandwerkerschaft Reutlingen. Die neue Innung hat etwa 50 Mitgliedsbetriebe und rund 750 Beschäftigte. Erster Obermeister ist Wolfgang Göbel, der bereits Obermeister der bisherigen Reutlinger Innung war – und seit 1997 auch der Metzger-Vereinigung Reutlingen vorsteht.

## Hektik am Schlachthof

**Reutlingen** Eigentlich war alles wie immer. Doch der 18. März 1958 wird in die Geschichte des Schlachthofs eingehen. Ein stattlicher 20 Zentner Bulle riss sich los und landete in der Echaz. Nur dem selbstlosen Einsatz des Walter Frick ist zu verdanken, dass am Ende der Ausflug des Bullen relativ glimpflich ausging. Der Metzgergeselle sprang mutig auf den Rücken des Tieres, das dann schließlich mithilfe eines Krans zum Schlachthof zurückgebracht werden konnte. Zu Schaden kam niemand.

## Künftig Frau an der Spitze

**Dettingen** Neuer Wind in einer Männerdomäne. Frau Katja Gröbe wird 2015 zur geschäftsführenden Vorständin der Metzger-Vereinigung Reutlingen gewählt. Sie tritt die Nachfolge von Fritz Göbel an.

## Häuteverwertung Geschichte

**Eningen** Schluss – aus – Ende. Wie wir aus unterrichteten Kreisen erfahren, schließt die Häuteverwertung zum 30.09.1994 endgültig ihre Pforten. Damit ist ein weiteres Kapitel der örtlichen Tierverwertung geschlossen. Die weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannte Lederproduktion war auf ein leistungsstarkes Metzgerhandwerk angewiesen, denn es lieferte den Gerbern an der Echaz die Häute.

## Hans Joachim Sauer übernimmt vom Vater

**Wannweil** Georg Sauer übergibt nach dreißig Jahren die Metzger-Vereinigung als wirtschaftliche Organisation und die Fleischerinnung als berufsständische Vertretung an seinen Sohn Hans Joachim Sauer. Georg Sauer trieb voran, dass in der Nähe des städtischen Schlachthofs ein genossenschaftliches Einkaufszentrum gebaut wurde.

## Metzger-Vereinigung Reutlingen investiert in die Zukunft

**Eningen** Kräftig investiert hat die Metzger-Vereinigung an deren Standort in Eningen. So wurden zwei neue Kühl-LKWs mit EURO 6-Norm angeschafft und die Kühlaggregate für die Kühlhäuser erneuert. Zusätzlich glänzen die Büros jetzt mit neuem Mobiliar, im Abholmarkt stehen neue Kühl- und Euro-Kisten-Regale. Im Zuge der Modernisierung wurde die Beleuchtung des Gebäudes auf energiesparende LED-Technik umgerüstet. Das mittlerweile über 150 Jahre alte Unternehmen ist damit für die kommenden Aufgaben bestens gerüstet.

## Betriebliches Gesundheitsmanagement bei der Metzger-Vereinigung

**Eningen** Auch die Metzger-Vereinigung in Eningen setzt auf attraktive Arbeitsplätze und gesunde Mitarbeiter im gesunden Unternehmen. In Zusammenarbeit mit der IKK-Classik werden neuerdings Bausteine im Sinne des BGM zusammengesetzt. Nicht nur das. Die Mitarbeiter erhalten Inhouse Gefahrgut-Schulungen gemäß 1.3 ADR sowie Unterricht zu den Themen Qualitätssicherung und Reklamationsmanagement. Bei regelmäßigen „Jour Fixe“ treffen sich die Mitarbeiter, sprechen gemeinsam Probleme an und optimieren eigenständig Arbeitsabläufe. Die Metzger-Vereinigung bezeichnet sich somit zurecht als modernen Arbeitgeber.

## Änderung in der Geschäftsführung

**Pfullingen** Bei der Metzger-Vereinigung Reutlingen endet 1997 die Ära von Herrn Direktor H.J. Sauer. Der langjährige Mitarbeiter und Metzgersohn Fritz Göbel übernimmt die Führung des in Eningen ansässigen Unternehmens.

## Metzgergenossenschaft Reutlingen firmiert um

**Reutlingen** Die am 14. Juli 1868 gegründete Metzgergenossenschaft firmiert um. Aus ihr wird zum 20. Juli 1962 die Metzger-Vereinigung Reutlingen. Sie wird als Verein bürgerlichen Rechts geführt, der den genossenschaftlichen Gedanken lebt. So wird kleinen Metzger ermöglicht günstig einzukaufen. Geschäftsführer ist Georg Sauer.

## 150 Jahre Metzger-Vereinigung Reutlingen

**Eningen/ Pfullingen** Am 7. und 8. Juli 2018 feiert die Metzger-Vereinigung Reutlingen ihr 150-jähriges Bestehen. Das Jubiläum geht auf die am 14. Juni 1868 gegründete Metzgergenossenschaft zurück. Gefeierte wird zwei Tage auf dem Firmengelände, Arbach ob der Strasse 23, in Eningen. Im Einkaufszentrum der Metzger-Vereinigung finden Metzger auf 1000 Quadratmetern mehr als 9000 Artikel für ihren täglichen Bedarf. Die Metzger-Vereinigung hat 62 Mitgliedsbetriebe, zehn Mitarbeiter, über 500 Kunden und einen Jahresumsatz von rund vier Millionen Euro. Geschäftsführende Vorständin ist seit 2015 Frau Katja Gröbe.

Neu im Fameba-Team:

# Metzger-Vereinigung Reutlingen VbR



Die Metzger-Vereinigung Reutlingen ist der zentrale Partner und Frische-Experte für Metzgereien und Fleischer-Fachgeschäfte, Großverbraucher, den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie im Landkreis Reutlingen. Die Metzger-Vereinigung Reutlingen ist seit über 150 Jahren erfolgreich am Standort Reutlingen vertreten: Am Fuße der Schwäbischen Alb, in einer Region, in der die Menschen seit jeher eine besondere Beziehung zu ihrer Heimat, dem Ernährungshandwerk und regionalen Produkten haben.

Traditionen zu bewahren und offen für Neues zu sein, viel Gespür für die vielen regionalen Köstlichkeiten und eine ausgeprägte Gastlichkeit – das alles sind die besonderen Attribute und Leistungsfaktoren des modernen Großhandelsunternehmens, das seine Kunden mit frischem und qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren, mit Lebensmitteln, Getränken und Spirituosen, Süßwaren und natürlich auch mit Fleischer- und Gastronomiebedarf beliefert.



Team MVR

Zu den Leistungsschwerpunkten gehören u.a.: Ein umfangreiches, hochwertiges Lebensmittelsortiment mit der starken Eigenmarke Gilde; kundenorientierte, attraktive Monatsangebote; ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis mit fairen Konditionen; kurze Wege, eben regional, gut erreichbar und nachhaltig; ein umfangreiches Lagerortiment mit hoher Verfügbarkeit; Maschinenverkauf, Werkstatt und Reparaturservice; qualifizierte, individuelle Beratung und Betreuung durch den Innen- und Außendienst; eine langjährige Unternehmensgeschichte seit 1868 und langfristige, partnerschaftliche Kunden- und Lieferantenbeziehungen.



Aktueller Vorstand: Marco Allmendinger, Katja Gröbe GF, Ludwig Failenschmid



Messeöffnungszeiten Samstag, 18. April von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 19. April von 9 - 17 Uhr

# Qualität aus Überzeugung

## Handwerkskunst

Mit seinen traditionellen Rezepturen und handwerklichen Herstellungsverfahren pflegt die Privat-Fleischerei bis heute die Traditionen des westfälischen Metzgerhandwerks. Dazu gehört vor allem die hohe Qualität der Grundzutaten Fleisch: Bei Reinert wird ausschließlich hochwertiges Muskelfleisch von Schwein, Geflügel oder Rind sowie Speck verarbeitet. Für die besondere Note der Wurstwaren sorgen Naturgewürze wie grüner Pfeffer, Paprika oder Chilischoten. Künstliche Geschmacksverstärker werden grundsätzlich nicht verwendet.

noch immer großgeschrieben. Sie ist unersetzbar, wenn Schinkenkeulen nach traditioneller Weise gesalzen und gepökelt werden. Auch die feinen Pasteten werden nicht maschinell produziert, sondern in aufwändiger Handarbeit zubereitet und mit Weinblättern, Gewürzen, Kräutern oder Käse ummantelt.

## Natürliche Langzeitreifung

Guter Geschmack braucht Zeit – deshalb werden die Rohwurstwaren von Reinert ausschließlich im Naturreifungsverfahren ohne künstliche Reifebeschleuniger hergestellt. Die Würste reifen so lange, bis sie ihren Geschmack voll entfaltet haben und die Schnittfestigkeit stimmt. Dies kann mehrere Monate dauern. Den perfekten Reifegrad bestimmt keine Maschine, sondern Produktionsleiter Michael Koch.

## Handwerkliche Sorgfalt

Auch wenn sich der einstige Handwerksbetrieb der Familie Reinert längst zu einem modernen Industrieunternehmen gewandelt hat: Handwerkskunst wird bei den Versmoltern



Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2020, wir begrüßen Sie am Stand Nr. 8  
www.reinert.de



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 „Bedienungsware“ die beliebten Marken Schulte, Marten und Gutfried.

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

Bedienungstheke. Neben Rohwurst gehören 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 Salamis 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 18. April 2020 gibt es ab 12.00 Uhr süße Leckereien für alle. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über einen Krapfen und ein Getränk.



## Weißwurstfrühstück am Sonntag

Am Sonntag, den 19. April 2020 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.

MEGEM AG:

# Qualität direkt aus dem Herzen Münchens

Unter dem Dach der MEGEM AG München sind seit 2019 die Standorte der MEPA Passau und der Gilde Ingolstadt vereint. Durch diesen Zusammenschluß ergeben sich für das Metzgerhandwerk in Ober- und Niederbayern neue zukunfts-fähige Synergieeffekte. Diese sind neben der größeren Sortimentsvielfalt, eine bessere Warenversorgung, gemeinsamer Einkauf überregionale Filialbelieferung.

In Zeiten immer weniger werdender Metzger, zunehmender Filialisierung sowie immer größerer werdender Produzenten sehen wir immer noch das Metzgerhandwerk als Mittelpunkt unseres Handelns. Natürlich gehört auch die Gastronomie, Landwirtschaft, Bäcker, Jäger und Fischereien zu den von uns betreuten Kundengruppen.

Die MEGEM AG ist mit ihren Mitarbeitern aus den Niederlassungen München, Passau und Ingolstadt als Ansprechpartner auf der FAMEBA vor Ort.

Seit der Gründung im Jahr 1899 zunächst als Häute- und Fellverwertung veränderte sich die MEGEM schrittweise zum einzigen Vollsortimenter am Münchner Schlachthof im Zentrum Münchens.

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-Produzenten 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 Zusammenarbeit mit Lieferanten sorgt für höchstmögliche Qualität.



Megem München



Verkaufsräume Megem München

In unserem Abholmarkt bieten wir unseren Kunden ein umfangreiches Fleisch-, Wurstwaren- und Käsesortiment. Selbstverständlich führen wir als Vollsortimenter auch Tiefkühlkost, Natur- und Kunstwürste, 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 ein Handwerksbetrieb in der Nachbarschaft.

In der berühmten 3 Flüsse-Stadt Passau beliefert die MEPA Passau, Niederlassung der MEGEM AG seit 1909

ebenfalls die Metzger mit dem gesamten Sortiment Niederbayern und Teile Oberösterreichs. Langjährige kompetente Mitarbeiter sorgen sich teilweise schon seit Jahrzehnten mit Erfolg um die täglichen Herausforderungen des Metzger-Handwerks. Die Belieferung der Kunden erfolgt per eigenen LKW's und ermöglicht somit größtmögliche Flexibilität.

Im nördlichen Teil Oberbayerns versorgt die Gilde Ingolstadt, Niederlassung der MEGEM AG seit 1908 das Metzgerhandwerk im Bereich des großen Wirtschaftsstandorts Ingolstadt. Zusätzlich wird dort seit Jahren mit dem eigenen Webshop www.wurst-paket.de sowie den anderen bekannten Online-Plattformen die Produkte in



Mepa Passau



Gilde Ingolstadt



Verkaufsräume Megem Ingolstadt

ganz Europa versendet.

Dafür gibt es in Ingolstadt einen eigenen Online-Bereich der zusätzlich mit einer Auszubildenden Kauffrau im E-Commerce/Onlinehandel verstärkt wird. Dadurch werden auch die neuesten Anforderungen und Kenntnisse in den Betrieb gebracht.

Ein Abholmarkt in unmittelbarer Nähe des Fußballstadion des FC Ingolstadt ermöglicht auch die schnelle Versorgung der Kunden. Insgesamt beschäftigt die MEGEM an allen 3 Standorten rund 60 Mitarbeiter, davon sind 6 Azubis in den Berufen Fachkraft für Lagerlogistik, Groß- und Außenhandelskauffrau/-mann.

Unser Motto lautet:  
Wir liefern Qualität für Ihren Erfolg

**MEGEM**  
Metzger & Gastro Einkauf München

FAMEBA am 18. und 19. April 2020! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

# Energiekompetenzpartner für Handwerk und Mittelstand seit über 10 Jahren an einem Stand!

Service- und Vertriebsgesellschaft der Kreishandwerkerschaften mbH und Energiedienst AG:

## Optimierung Gasliefervertrag

Wir prüfen die Verträge für die unterschiedlichsten Kundengruppen mit allen Liefermengen: z.B. Versorgung über Rahmenverträge (für Innungsbetriebe), Individualverhandlungen mit verschiedenen Gasversorgern, Standardpreise seriöser Versorger für Haushaltskunden.

## Neuanschlüsse und Anschlussweiterungen

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

**Energie sinnvoll ver(sch)wenden**

## Diesel - Rahmenvertrag

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

## Reduzierung der Netznutzungsentgelte

Leistungsgemessene Kunden mit mind. 200.000 kWh/Jahr und 150 kW Leistung haben 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!

## Strom- und Energiesteuererstattung

Ab ca. 50.000 kWh/Jahr haben produzierende Unternehmen, die Möglichkeit jährlich Strom- und Energiesteuererstattungen (§9b / §54) zu beantragen. Wir prüfen die Erstattung und erstellen fristgerecht die notwendigen Formulare!

## 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!

## Preiswerteste Messart

Für Kunden mit einem Jahresverbrauch von etwa 100.000 kWh/Jahr. Wir prüfen die preiswerteste Variante der Messart. Kostenbestandteile sind Energiepreis / Netzentgelte / Konzessionsabgabe / Messkosten.

## Strom-/Energiesteuer im Spitzenausgleich

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.



service- und vertriebsgesellschaft der kreishandwerkerschaften mbh

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



# Strom-Rahmenvertrag zwischen den Verbänden der bayerischen Lebensmittelhandwerke und der Energiedienst AG

## Energiedienst AG

### Energie für jede Branche

Ob Industrie oder Gewerbe – Handeln Sie Bewusst und nachhaltig. Optimieren Sie Ihren Energieverbrauch und senken Sie Kosten, wir unterstützen Sie dabei. Mit unserem Know-How, intelligenten Konzepten und innovativen Technologien finden wir gemeinsam die optimale Lösung für Ihr Unternehmen.

### Unser Stromprodukt – NaturEnergie

NaturEnergie ist selbstgemachter, zertifizierter Ökostrom aus geeigneten Wasserkraftwerken am Hochrhein und im Südschwarzwald.

Wir kalkulieren Ihren Strombezug wirtschaftlich und effektiv. Mit NaturEnergie wählen Sie zwischen verschiedenen Qualitäten und Beschaffungsmodellen – von Spot über Tranchen bis Festpreis!

### Dezentrale Energieversorgung – BHKW

Im Gegensatz zu großen zentralen Kraftwerken entsteht in dezentralen Anlagen Energie am Ort des Verbrauchs – zum Beispiel in Blockheizkraftwerken, die aus erneuerbaren Energien Strom und Wärme gewinnen. BHKW arbeiten hocheffizient und klimaschonend. Wir planen und bauen BHKWs in Ihrem Gebäude.

Energiedienst AG  
Schönenbergerstr. 10  
79618 Rheinfelden  
07623 920  
info@energiedienst.de  
www.naturenergie.de



**Selbstgemacht ist immer noch am besten.**

**Einfach zu NaturEnergie wechseln:**  
► [www.naturenergie.de/oekostrom](http://www.naturenergie.de/oekostrom)

Die Umwelt braucht Sie. Entscheiden Sie sich jetzt für selbstgemachten, zertifizierten Ökostrom aus unseren Wasserkraftwerken am Hochrhein und im Südschwarzwald. Gemeinsam schaffen wir eine sauberere Energiezukunft.

100 % Regional  
100 % Ökologisch  
100 % Für Sie da!

► [www.naturenergie.de](http://www.naturenergie.de)



Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2020. Wir freuen uns auf Sie!

J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co KG:

# Natur-Räucher-Technologie vom „MASTER of SMOKE“



Das RÄUCHERGOLD® Engineering System (RGE) bündelt alle technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Anforderungen in Premium Räucherchips

## Jahrzehntelange Erfahrung

Seit mehr als 40 Jahren setzt die JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) Maßstäbe in der professionellen Natur-Räucher-Technologie. Der JRS ist es gelungen, die jahrtausendealte Tradition des Naturräucherns in die moderne Welt der professionellen Lebensmittelindustrie zu transferieren. Das innovative und bewährte RÄUCHERGOLD® Räucherspäne-Programm fußt auf der über 140-jährigen Erfahrung und dem speziellen Knowhow des Unternehmens in der Welt der Pflanzenfaser-Technologie.



HACCP – zertifizierte Lebensmittelsicherheit

Zertifizierte RÄUCHERGOLD® Qualität ermöglicht Räuchern nach Lebensmittelstandards

## Lebensmittelsicherheit und reibungsloser Anlagenbetrieb

Der Fleischer wird während des Räucherns zum Produzent der Zutat Rauch. Die HACCP-Zertifizierung der RÄUCHERGOLD® Räucherspäne ist die optimale Voraussetzung für die Einhaltung der Lebensmittelstandards während des gesamten Räucherprozesses. Führende Rauchanlagenhersteller empfehlen die zertifizierte Qualität vom Marktführer. Das RÄUCHERGOLD® Engineering System hat das traditionelle Räucherverfahren für modernste Anlagentechnologie perfektioniert und setzt damit stetig den Marktstandard. Optimierte Prozesse, kürzere Räucherzeiten und reibungsloser Anlagenbetrieb ermöglichen kosteneffiziente Endprodukte bei Top-Räucherergebnissen. Damit führt der „MASTER of SMOKE“ die Räuchertradition in eine sichere Zukunft.

Mehr Infos: [www.rauchergold.de](http://www.rauchergold.de)

## Das RÄUCHERGOLD® Reinheitsgebot: 100 % natürlich und transparent

„Nach echter Tradition geräuchert“ bedeutet für JRS 100 % natürlicher Rauch, direkt erzeugt aus ausgesuchten Buchen-, Tannen- oder Eichenhölzern. Das RÄUCHERGOLD® Reinheitsgebot garantiert hierfür die ausschließliche Nutzung natürlichen Primärrohstoffs und die Anwendung rein mechanischer und thermischer Produktionsverfahren – ohne Chemie und künstliche Zusätze. Mit frischen,

unbehandelten Hölzern aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft wird eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Diese werden aroma-frisch verarbeitet und perfekt fraktioniert, um in modernsten Rauchanlagen eine optimale Räucherzeugung just-in-time zu ermöglichen.

Prozesse optimieren und Kosteneinsparungen realisieren Entscheidend im Räucherprozess ist die homogene, gleichbleibende Qualität der Räucherspäne. Die optimal fraktionierten RÄUCHERGOLD®-Produkte haben eine konstante Partikelgröße, die genau auf die im

Räucherzeuger entstehenden Temperaturen abgestimmt ist. Das vermeidet Anlagenausfallzeiten und trägt dazu bei, die gesamte Rauchanlage sauber und kosteneffizient zu betreiben. Kürzere Räucherzeiten verbessern die Anlagenauslastung und minimieren den Gewichtsverlust der Fertigwaren.



100% natürliche Räuchermittel aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft



Zertifizierte Lebensmittelsicherheit  
HACCP, ISO, PEFC

J. RETTENMAIER & SÖHNE  
GmbH & Co KG  
73494 Rosenberg (Germany)

Meet us ► FAMEBA 2020  
18. - 19.04.2020, Friedrichshafen

[www.rauchergold.de](http://www.rauchergold.de)

Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH:

# Schaumreinigung – Wirkungsvoll und wirtschaftlich

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

Eignung und Sicherheit von Lebensmitteln während der gesamten Wertungskette gewährleisten. Reinigungs- und Desinfektionsmittel 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 im Bedarfsfall desinfiziert werden.

Die Schaumreinigung im Niederdruckverfahren liefert durch die Kombination von optimaler Reinigungschemie und Wasser mit Druckluft und mit Einwirkzeit überzeugende Ergebnisse.

Ein optimierter Aktiv-Schaum führt zu vollflächiger Benetzung und Entfaltung eines gut haftenden Schaumfilms, verlängert die Einwirkzeit der enthaltenen Wirksubstanzen und unterstützt die Ablösung bzw. Entfernung von Restschmutz, wie Kalk, Fett, Eiweiß etc. und damit auch Keimen von Arbeitsflächen, Wänden, Produktionsanlagen und Böden.

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 einen Aufbau von Rückständen wie z.B. Kalk zu verhindern und die Desinfektionsmaßnahmen zu unterstützen.

Der alkalische aktivchlorhaltige Export SR20 Desinfektions-Schaumreiniger vereint Reinigung und Desinfektion

in einem Produkt und ist nach 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.

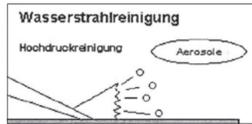
**1. Vorarbeiten:** Grobe, sichtbare Verschmutzungen entfernen! Zu reinigende Flächen mit Wasser benetzen.

**2. Schaumreinigung:** Schaumreinigerlösung (2-5%) mit dem Schaumgerät z.B. SG 20 von Seeger, von unten nach oben dünn auf die zu reinigende Fläche auftragen. Reinigungsschaum 10-20 Minuten einwirken lassen. Eine unterstützende, mechanische Bearbeitung der Flächen mittels Bürste/Schrubber o.ä. verstärkt die Wirkung der Reinigung/Desinfektion.

**3. Spülen:** Abspülen der Flächen mit viel klarem Wasser mit Niederdruck. Die Schaumreinigung bietet gegenüber der konventionellen Sprühereinigung oder Reinigung mittels HD-Gerät die Vorteile des Bedienschutzes 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.



Schaumreinigung



Unterschied Hochdruck- Niederdruck Aerosolbildung

Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2020. Wir begrüßen Sie am Stand Nr. 5

Sicher. Hygienisch. Rein.

## Seeger

Wasch- und Reinigungsmittel GmbH

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

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

FAMEBA 2018:

## Messerückblick

Come-Together: Ein besonderer Markt der Ideen, der Angebote und des Austausches – die Fameba ist ein lebendiger Treffpunkt des Ernährungshandwerks und der Gastronomie. Mit vielen persönlichen Eindrücke, neuen Erkenntnissen und Impulsen. Tauchen Sie ein in die spannende Bilderwelt unserer letzten Messeveranstaltung: denn Fotos sagen mehr als Worte...



Noch mehr Impressionen: [www.fameba.de](http://www.fameba.de)

Neu im Fameba-Team – Fleischer-Einkauf Heilbronn-Hohenlohe eG.

# Der leistungsstarke Partner des Fleischerhandwerks

Dem Fleischerhandwerk in der Region steht mit der Fleischer-Einkauf Heilbronn-Hohenlohe eG. eine leistungsfähige und ganz auf die Erfordernisse der Fleischer-Fachgeschäfte zugeschnittene Wirtschaftsorganisation zur Seite. Erklärte Ziele des Unternehmens sind die wirtschaftliche Förderung, Betreuung und die Zufriedenheit der Kunden und Mitglieder.

Schwäbisch Hall, im Rhein-Neckar-Kreis, im Neckar-Odenwald-Kreis und im Main-Tauber-Kreis.

Das weithin bekannte Angebot der Genossenschaft umfasst neben einem zeitgemäßen Fleischereibedarfs- und Lebensmittelsortiment eine gut sortierte Frischfleischabteilung mit täglicher Anlieferung schlachtfrischer Ware. Für die Kunden ist ein Abholmarkt eingerichtet. Die auswärtigen Kunden werden durch Telefonverkauf und Vertreterbesuch betreut und ständig mit dem eigenen Fuhrpark beliefert. Immer wieder angebotene Seminare zu Produktions- Verkauf- und sonstigen Themen komplettieren das Angebot.

Das über 100-jährige Unternehmen hat sich im Laufe der Jahrzehnte stets den Erfordernissen seiner Mitglieder und Kunden angepasst. Die Kunden des Unternehmens befinden sich außer im Stadt- und Landkreis Heilbronn, im Hohenlohekreis, im Kreis

Fleischer-Einkauf Heilbronn-Hohenlohe eG.

Der leistungsstarke Partner des Fleischerhandwerks



Unser Service

- Lieferservice
- Schleifarbeiten
- Kommissionierung auf Abruf
- Daueraufträge
- Betreuung durch Außendienst
- Beratung/Planung für Aus- und Umbau
- Seminare und Schulungen

Unser Sortiment beinhaltet:

- Fleisch und Feinkost**
- Fleisch, frisch und gefroren
  - Rohwurst und Aspiwaren
  - Schinken- und Geflügel-spezialitäten
  - Wild
  - Geflügel, frisch und gefroren

- QUALITÄT** die man kennt
- Fleischerei- und Gastronomiebedarf**
- Gewürze und Produktionshilfsmittel
  - Kunst- und Natürdärme
  - Berufskleidung
  - Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel
  - Maschinen und Geräte

- FRISCHE** die man schmeckt
- Lebensmittel und sonstige Waren**
- Käse und Molkereiprodukte
  - Convenience
  - Sauer- und Obstkonserven
  - Teigwaren (frisch, trocken, TK)
  - Getränke
  - Fette/Öle

- SERVICE** den man schätzt
- Fisch**
- Unser Partner im Bereich Frischfisch ist die Wilhelm Petersen Seefischgroßhandel GmbH. Petersen Handfilet gibt es unter anderem vom Rotbarsch, Seelachs, Schellfisch, Kabeljau und Scholle.

[feh-eg.com](http://feh-eg.com)

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.

arbeiter garantieren hier die höchstmögliche 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 „Italienische“ Küche im Programm.

Näheres erfahren Sie auch unter [www.settele.de](http://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 2020!

Strenge Hygienevorschriften, die Zertifizierung nach IFS, die Bio-Zertifizierung und hervorragend geschulte Mit-

**Settele**

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

Brüninghoff:

# Das PLUS für die Bedientheke – 100% Premium-Kalbfleisch

Kalbfleisch macht die Theke „sexy“ Kalbfleisch ist nicht nur berühmt für seine Zartheit und den feinen Geschmack. Es ist Synonym für exklusiven und hochwertigen Genuss. Das Produkt ist aber nicht nur ein Klassiker für Sterneköche oder Feinschmecker. Kalbfleisch steht wie kein anderes Fleisch für bewussten Genuss und gesunde Ernährung, denn das Fleisch ist fettarm und wird in Deutschland regional mit hohen Anforderungen an Haltung, Fütterung und Weiterverarbeitung erzeugt.



Deutsches Kalbfleisch als Sortiments-USP Diejenigen Märkte, die ihren Kunden mit einem tollen Sortiment einen Mehrwert bieten wollen, sollten Kalbfleisch sowohl in der Bedientheke als auch im SB-Regal führen. Natürlich eignet sich insbesondere die Bedientheke dafür, den Kunden die Besonderheiten von Kalbfleisch nahe zu bringen. Zwar ist Kalbfleisch

durchaus erklärungsbedürftig, da es sich nicht um ein überall unbegrenzt verfügbares Massenprodukt handelt. Jedoch bietet hier gerade der Bezug von deutschem Kalbfleisch ein sprichwörtliches „Pfund“, mit dem man den Kunden auf der anderen Seite der Theke begeistern kann.

Die „Story“ für die Theke ist nicht nur irgendeine Story Das erste Kapitel der „Story“, die den Kunden begeistern soll, bezieht sich auf die Produkteigenschaften: Kalbfleisch gelingt eigentlich immer, es ist kinderleicht zuzubereiten. Es ist vielseitig einsetzbar, ob als Bratenstück oder Steak, selbst ein Carpaccio vom Kalb ist ein Hochgenuss. Egal ob zum Schmoren, Kurzbraten, Grillen oder Sous-Vide-Garen – für jede erdenkliche Zubereitungsart gibt es das passende Teilstück vom Kalb.

Hier schließt direkt Kapitel 2 an, in dem sich alles um den Genuss und die Zubereitung zuhause dreht. Auf der Webseite [www.kalbfleisch.de](http://www.kalbfleisch.de) erhalten die Verbraucher Rezeptideen, können sich Kochvideos ansehen oder sich über die Herkunft des Fleisches informieren. Kapitel Nummer 3 gibt dem Kunden schließlich das gute Gefühl, mit dem Kauf das Richtige getan zu haben.

Zwar kann niemand beim Fleischverkauf die Welt retten, aber dennoch erwarten die Verbraucher heute mehr als nur „gesetzlichen Standard“. Und gerade hier bietet deutsches Kalbfleisch einfach mehr.



Premium-Kalbfleisch von Brüninghoff – das PLUS für die Bedientheke

Brüninghoff ist einer der führenden Kalbfleischproduzenten in Deutschland. Das inhabergeführte Familienunternehmen bietet vom ganzen Kalb über vakuumverpackte Teilstücke bis hin zum fertig portionierten Kalbschnitzel alle Produkte maßgeschneidert an. Gemeinsam mit der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch, dessen Gründungsmitglied Josef Brüninghoff ist, hat man sich zu strengeren Haltungsbedingungen, engmaschigeren Kontrollen und natürlicher Fütterungsweise verpflichtet, als gesetzlich vorgeschrieben.



Brüninghoff Kalbfleisch – Das PLUS beim Produkt

- Das Kalbfleisch ist weniger wässrig, es läuft nicht aus und hält die Form
- Die Teilstücke haben mehr Stand, dadurch einfachere Weiterverarbeitung und schöneres Schnittbild
- Höherer intramuskulärer Fettanteil bietet geschmackliche Vorteile

Brüninghoff Kalbfleisch – Das PLUS bei der Tierhaltung:

- Selbstverpflichtung zum Einbau von Gummiböden in den Ställen
- Verzicht auf die Verfütterung tierischer Fette
- Bestandsaudits (QS-zertifiziert) und Betriebskontrollen durch unabhängige Institute
- 100% der Tiergruppen werden mindestens einmal auf dem landwirtschaftlichen Betrieb geprüft; bei 10% der Gruppen erfolgt eine zweite Prüfung, bei 1% sogar eine dritte Prüfung
- Fütterung mit viel hochwertigem Raufutter und Milchprodukten in der ursprünglichen, flüssigen Form; diese natürliche Fütterungsweise ist für die Tiere bekömmlicher, es entfallen energieintensive Trocknungsvorgänge und der Wasserhaushalt wird geschont
- Erzeugung nicht „irgendwo“, sondern nur in Deutschland: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung; dadurch auch keine grenzüberschreitenden Tiertransporte



**Familie Brüninghoff**  
aus dem Münsterland

## WARUM PREMIUM KALBFLEISCH AUS DEUTSCHLAND?

Als Premium-Kalbfleisch-Lieferant wissen wir genau was es bedeutet, immer Top-Qualität für höchste Kundenansprüche anzubieten. Mit deutschem Kalbfleisch von Brüninghoff können Sie Ihr Sortiment aufwerten und Ihren Profit steigern. Denn Kalbfleisch verkauft sich immer dann besonders gut, wenn es erklärt und beworben wird. Wie unser Service und unser Kalbfleisch Ihnen dabei helfen können, wollen wir Ihnen sehr gerne ausführlich und persönlich erklären. RUFEN SIE UNS GERNE AN ODER INFORMIEREN SIE SICH UNTER: [www.kalbfleisch.de](http://www.kalbfleisch.de)

**02871 / 25275 - 0**  
*Wir freuen uns auf Ihren Anruf.*



Das Premium Kalbfleisch aus Deutschland.



100% FAMILIENTRADITION  
EIGENE HERSTELLUNG  
VERANTWORTUNG



[www.brueninghoff-kalbfleisch.de](http://www.brueninghoff-kalbfleisch.de)



## Messeöffnungszeiten

Samstag, 18. April von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 19. April von 9 - 17 Uhr



[www.fameba.de](http://www.fameba.de)

holac Maschinenbau GmbH:

# Schneidetechnik vom Experten

Innovative Lösungen für die Herausforderungen der Lebensmittelbranche

Die holac Maschinenbau GmbH ist Spezialist für das Schneiden von Nahrungsmitteln. Seit über 60 Jahren perfektioniert holac mit herausragenden Lösungen das maschinelle Verarbeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Käse, Fisch und Gemüse. Maschinen von holac zeichnen sich aus durch ihre Robustheit, Langlebigkeit, Individualität, Effektivität und Wertbeständigkeit. Die holac Maschinenbau GmbH entwickelt und produziert ausschließlich am baden-württembergischen Standort Nattheim. Das stark frequentierte holac Kundenzentrum bietet die Möglichkeit, Produkte vor Ort zu testen und individuelle Lösungen zu entwickeln. Regelmäßige Händlerschulungen stellen sicher, dass holac Kunden weltweit jederzeit kompetent betreut werden.

unterschiedlicher Scheibendicke. Ihre speziell konstruierten Spiralmesser sorgen für einen durchgehend konstanten sauberen Schnitt.



Pulled Pork – holac zupft

Das Pulled Pork, der Nordamerikanische Trend, erobert schnell die Küchen. Ganz gleich ob beim Metzger, in Restaurants ja sogar in Profiküchen ist das Pulled Pork präsent. Als „Topping & Filling“ ist das zart geschmorte Schweinefleisch heiß begehrt. Man kann das Fleisch bereits in vielen Varianten genießen zum Beispiel als Burger, auf der Pizza oder als Sandwiches auf Pita- oder Fladenbrot. Garniert mit frischem Salat, Kohlsalat und abgerundet mit einer Barbecue Sauce ist das Gericht ein geniales Geschmackserlebnis. Eine echte Herausforderung allerdings ist die Herstellung von Pulled Pork auf industrielle Weise. Das sensible bereits marinierte Produkt muss heiß, bei ca. 70 Grad Celsius, maschinell zerrupft (englisch to pull: ziehen, zupfen) werden. Maschinen und Schneidwerkzeuge müssen das empfindliche Fleisch hitzeresistent, schonend und hygienisch sowie wartungsfrei verarbeiten. Struktur, Konsistenz und Geschmack des empfindlichen Fleisches müssen optimal erhalten werden und dürfen nicht beeinträchtigt werden. Die holac Maschinenbau GmbH hat für diese besondere Anwendung produktspezifische Ausrüstung und Schneidwerkzeuge entwickelt, in die lange Jahre der Erfahrung, Forschung und Entwicklung eingeflossen sind.



Ausstattungsvarianten werden die Produkte in E2 Boxen, 200l Wägen oder auf ein Austrageband geschnitten. Ein mobiles Austrageband vereinfacht den Abtransport der geschnittenen Produkte sowie die weitere Produktverarbeitung. Zur Reinigung können alle Maschinen mit wenigen Handgriffen schnell demontiert, gereinigt und wieder aufgebaut werden.

Die Maschinen der Produktgruppe Sect sind die idealen Maschinen, wenn Produkte in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse – egal ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnet die Scheibenschneider der Produktlinie Sect aus. Der servogesteuerte Produktvorschub (modellabhängig) in Verbindung mit der intelligenten Maschinensteuerung ermöglicht das Portionieren in Gruppen mit gleicher oder

*Your Partner in Food Cutting*





## GEMEINSAM SCHNEIDEN WIR PERFEKT AB ...

... und dies bereits seit Generationen. Eine gewachsene Partnerschaft in über 60 Jahren!

Besuchen Sie uns auf unserem Messestand: **FAMEBA 2020**  
fachmesse für metzger und gastronomen



- Höchste Präzision
- Langlebig
- Individualisierbar
- Industrie 4.0 ready!

holac Maschinenbau GmbH  
Am Rotbühl 5  
89564 Nattheim  
Fon +49 7321 / 9645-0  
E-Mail [info@holac.de](mailto:info@holac.de)

[www.holac.de](http://www.holac.de) 

Bereit für die Industrie 4.0

Es ist unser Ziel, Sie jederzeit mit den neuesten Technologien zu unterstützen – vom Top-Werkzeug für den exzellenten Schnitt bis hin zur reibungslosen Integration Ihrer Schneidemaschine in die digitalen, zentral gesteuerten Produktionsabläufe der Industrie 4.0. Auch in Sachen Sicherheit hat holac

Neues zu bieten: Viele Maschinen können nun mit der sogenannten RFID-Technik ausgestattet werden. Sie erlaubt, Benutzungsberechtigungen flexibel zu managen und verringert das Risiko von Fehlbedienungen. Ebenso wegweisend: Durch die automatische Erkennung von Schneidwerkzeugen wird eine weitere typische Fehlerquelle eliminiert.

Kundenanforderung stets im Fokus

Kunden von holac haben höchste Ansprüche an Präzision und Zuverlässigkeit. Damit die holac Maschine perfekt zu Ihren Produkten passt, realisieren wir individuelle Wünsche mit den gleichen Qualitätsmaßstäben, die wir auch an jedes Serienmodell anlegen.



Besuchen Sie uns auf unserem Fameba Stand Nr. 10  
holac Maschinenbau GmbH | Am Rotbühl 5 | 89564 Nattheim | Tel. +49 7321 9645- 0 | Fax: +49 7321 9645-50 | E-Mail: [info@holac.de](mailto:info@holac.de) | [www.holac.de](http://www.holac.de)

TREIF bietet Lösungen für Metzger und Bäcker

# Das größte Spektrum der Lebensmittelschneidetechnik

Die TREIF Maschinenbau GmbH entwickelt, produziert und vertreibt mit rund 500 Mitarbeitern weltweit innovative Maschinen, Anlagen und Systeme zum Schneiden von Lebensmitteln für Handwerk, Supermärkte und Industrie. Heute ist kaum vorstellbar, dass der Grundstein des Unternehmens vor über 70 Jahren mit dem Bau von Knochensägen und Schleifsteinen in einer kleinen Schmiede gelegt wurde. Heute gliedern sich die rund 25 Maschinenmodelle des Produktportfolios in die Geschäftsbereiche DICING, PORTION CUTTING, SLICING und BREAD CUTTING. Auch eine eigene Messerfertigung und die Herstellung des nanoBlade wurde eingeführt. Technologien wie das ECO SLICING und das ölfreie Schneiden im Brotbereich prägen die Erfolgsgeschichte der Firma TREIF. Auf technologische Innovationen als Schlüssel zu Wachstum und Erfolg setzt das mittelständische Unternehmen auch weiterhin. Beste Qualität, intelligente Bedienungsführung und ein hohes Maß an Flexibilität sind generell nicht nur bei Industrieanlagen, sondern auch bei Shop-Maschinen eine Grundvoraussetzung.

**Schneiden wie von Meisterhand – mit dem Würfel- und Streifenschnneider FELIX**  
Zu den ersten Maschinen in der über 70-jährigen Firmengeschichte gehören Speckschneider. Auch heute noch ist TREIF im Würfelschneiden „zu Hause“. Zu den „Klassikern“ in dieser Sparte gehört der kompakte Würfel-



Wenn aus Leidenschaft Ihr Erfolg wird, dann war's TREIF.

und Streifenschnider FELIX, der auf der FAMEBA zu sehen sein wird. Von Geschnetzeltem, Brühwurst-Streifen und Kochschinken-Plättchen reicht sein Spektrum bis hin zum Schneiden von Schnitzeln oder Rouladen und Raspeln von Käse. Auch zum Schneiden von Gemüse, Obst oder Fisch lässt sich der FELIX einsetzen. Dank des Dynamischen Hydrauliksystems (DHS), das bei allen Würfelschneidern von TREIF eingesetzt wird, wird die Wärmebelastung der Maschine verringert. Das spart Energie und schafft hygienische Voraussetzungen für die Lebensmittelverarbeitung.

Neben den Würfelschneidern gehören Portionenschnider für Produkte mit und ohne Knochen, Brotschneider, sowie Slicer zum Schneiden von Brühwurst, Schinken, Salami und Käse zum Maschinenprogramm des Oberlehrer Unternehmens.

**Passt sich Ihren Bedürfnissen an**  
Beste Qualität, intelligente Bedienungsführung und ein hohes Maß an Flexibilität ist generell nicht nur bei Industrieanlagen, sondern auch bei Shop-Maschinen Grundvoraussetzung. So präsentiert TREIF auf der Fameba den neuen DIVIDER startup

als Einstiegsvariante im Bereich Slicing. Als mobile Stand-Alone-Lösung ergänzt dieser das erfolgreich etablierte TREIF Slicer Maschinenportfolio, das weiterhin als verlässlicher Partner, der seinen Kunden in allen Belangen leidenschaftlich zur Seite steht. Die enge Zusammenarbeit mit Kunden zur Optimierung von Arbeitsabläufen und Produktionsprozessen wird bei uns großgeschrieben – und das erfolgreich seit über 70 Jahren! Daher steht der Fameba-Auftritt der Firma TREIF unter dem Motto „Wenn Leidenschaft Ihr Erfolg wird, dann war's TREIF“.

keit erhöht und auch zur proaktiven Datenanalyse genutzt werden kann. Denn TREIF versteht sich nicht nur als Anbieter von Schneidlösungen, sondern auch als verlässlicher Partner, der seinen Kunden in allen Belangen leidenschaftlich zur Seite steht. Die enge Zusammenarbeit mit Kunden zur Optimierung von Arbeitsabläufen und Produktionsprozessen wird bei uns großgeschrieben – und das erfolgreich seit über 70 Jahren! Daher steht der Fameba-Auftritt der Firma TREIF unter dem Motto „Wenn Leidenschaft Ihr Erfolg wird, dann war's TREIF“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf der Fameba! Stand Nr. 162 !

Messeöffnungszeiten Samstag, 18. April von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 19. April von 9 - 17 Uhr

## Fameba 2020 – Programmübersicht

### Samstag 18. April 2020

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

### Sonntag 19. April 2020

09:00 Uhr Messebeginn  
08:30 Uhr Start für die Teilnehmer des Bodensee-Cups  
09:00 Uhr Weißwurstfrühstück (solange Vorrat reicht)  
15:30 Uhr Siegerehrung des Bodensee-Cups der Fleischerjugend  
17:00 Uhr Ende der Messe

**Außerdem an beiden Tagen ganztägig**

Fotobox für alle Besucher, Verkauf von Gebrauchtmachines und Geräten, Verkostungen in allen Bereichen.



Wir sind auf der FAMEBA 2020:

# Ausstellerverzeichnis

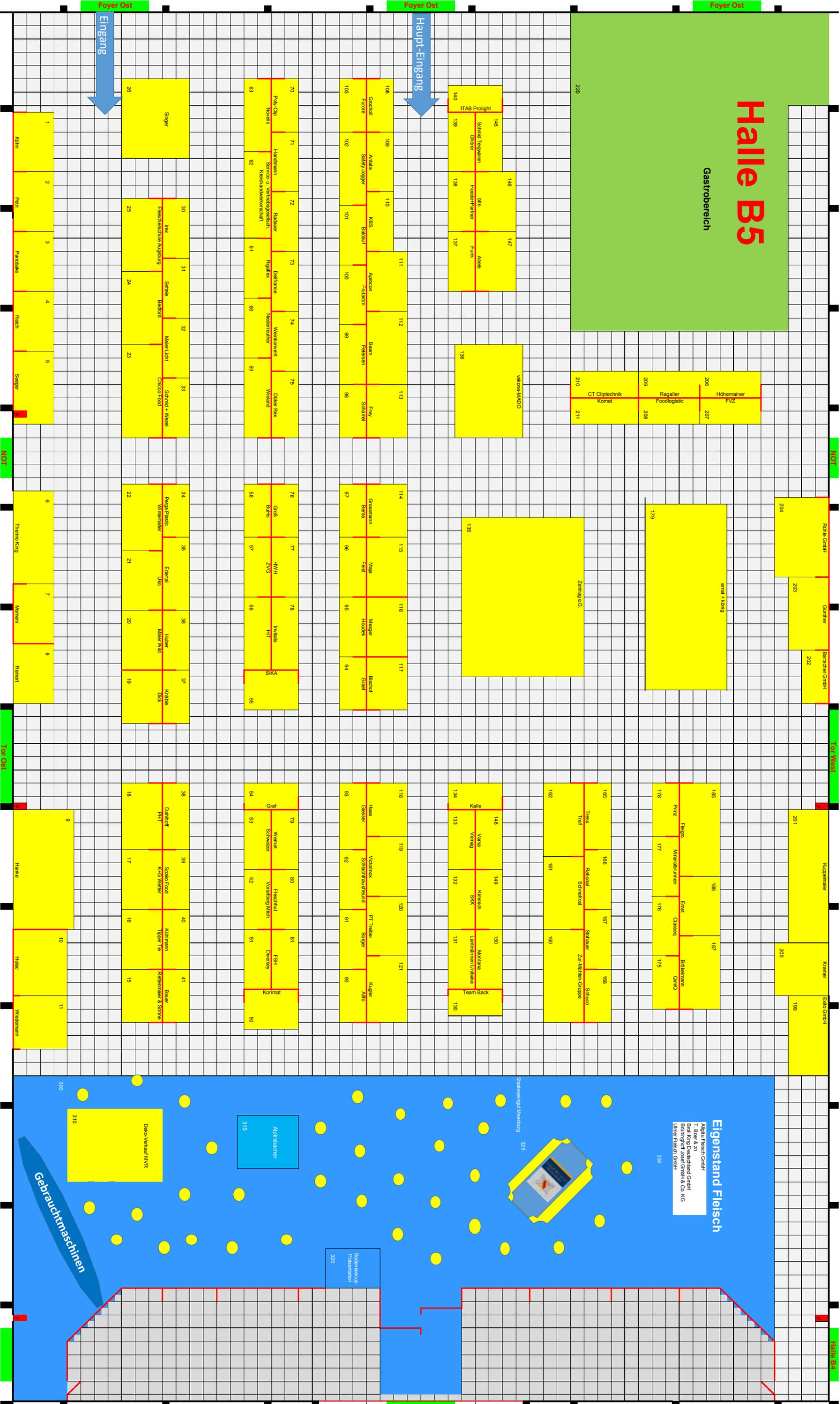
Stand	Aussteller	Produkte	Stand	Aussteller	Produkte	Stand	Aussteller	Produkte
147	Abele Günter Schlachthanlagen GmbH	Schlachthanlagen	54	Graf Verpackungen GmbH	Verpackungen	175	QimiQ	Sahne
90	Allfo Vakuumverpackungen Hans Bresele KG	Vakuumbbeutel	108	Grocholl GmbH & Co. KG	Kartoffeln	72	Radauer Johann GmbH	Naturdärme
330	Allgäu Fleisch GmbH	Frischfleisch	76	Groß GmbH	Geflügel	209	Ragaller GmbH&Co. Betriebs KG	Verpackungen
315	Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co KG	Getränke	114	Grossmann Feinkost GmbH	Thekensalate und Räucherfisch	166	Rational Deutschland GmbH	Kombidämpfer
109	ANTALIS Verpackungen GmbH	Verpackungen	203	Günther Maschinenbau GmbH	Maschinen	4	Reich Thermoprozesstechnik GmbH	Thermoprozesstechnik
135	Barth GmbH	Transportverpackungen	118	Haas Hubert eK	Brüh-, Schlacht- u. Betäubungsanlagen	8	H & E Reinert GmbH	Westfälische Privat-Fleischerei
111	Ch. Braun	Kassen, Waagen, Warenwirtschaft	71	Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG	Wurstfüller	15	Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG	Räucherespäne
101	Gebr. Baldauf GmbH & Co.	Käse	9	Ladenbau Hanke GmbH	Ladenbau	61	Rigaflex AG	Theken- und Servierplatten
202	Bartscher GmbH	Küchen-Einrichtungen	128	Heupel Reingungstechnik GmbH	Reinigungstechnik	204	Rühle GmbH Lebensmitteltechnik	Tumbler, Pökeln, Meerrettich
41	Bauer Frischdienst GmbH	Käse und Mopro	56	HIT - Hotel & Imagetextilien	Bekleidung	98	Schamel & Meerrettich GmbH & Co. KG	Meerrettich
112	Beam GmbH	Dampfsauger	138	Hoede & Partner GmbH	Theken- und Servierplatten	92	Schlachthausfreund GmbH	Fleischerbedarf
24	Bedford GmbH + Co.KG	Fleisch- und Wurstwaren	206	Höhenrainer Delikatessen GmbH	Wurstwaren	145	Schmids Teigspezialitäten GmbH & Co. KG	Teigspezialitäten
97	BEMA GMBH	Folien	10	Holac Maschinenbau GmbH	Maschinen	33	Schmid & Wezel GmbH & Co.	Maschinenfabrik
139	Salumificio Fratelli Beretta S.p.A.	Wurstwaren	95	Rudolf u. Robert Houdek GmbH	Fleisch- und Wurstwaren	161	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co.KG	Kartoffel TK vegetarisch
146	BFM Ladenbau GmbH	Ladenbau	36	Huber Elsbeth Frischeigwaren KG	Frischeigwaren	168	Schulze & Co. KG	Gewürze
117	Bischof Handel-GmbH	Verkaufsautomaten	77	HWH	Produkte für hygienischen Innenausbau	53	Gerhard Schweizer	Konservendosen
330	T. Boer & zn	Fleisch	78	INVITALIS GmbH	Direktverkauf	102	Safety Jogger	Sicherheitsschuhe
330	Broil King Deutschland GmbH	Geräte	30	irex Etiketten und Auszeichnungsgeräte GmbH & Co. KG	Auszeichnungsgeräte	5	Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH	Waschmittelabrik
187	Brökelmann GmbH & Co.	Geräte und Anlagenbau	140	ITAB Prolight Germany GmbH	Beleuchtung	62	Service- und Vertriebsgesellschaft der Kreishandwerkerschaften mbH	Energieberatung
330	Brüninghoff Josef GmbH & Co. KG	Kalbfleisch	134	Kalle GmbH	Rechnungsprüfung KNE	31	Settele GmbH & Co. KG	Teigwaren
58	BU-HO-PLAST M.Buserath GmbH	Decken- u. Wandsysteme	110	KBS Gastrotechnik GmbH	Gastrotechnik	55	SIKA Footwaer A/S	Berufsschuhe
91	Bürger GmbH	Teigwaren	17	K+G Wetter GmbH	Kutter, Wölfe	26	SINGER Austria Helmut Hämmerle Maschinenhandel Gesellschaft m.b.H. & Co.KG.	Reinigungssysteme
139	Carnicas Serrano S.L.	Wurstwaren	149	Kimmich Sauerkonserven	Filder-Delikatess-Weinsauerkraut	132	SKK Küchen- und Gasgeräte GmbH	Pfannen
23	Chicco Food GmbH	TK - Teiglinge	37	Knäble Büro & EDV GmbH	Kassensautomaten	39	Spako Food Machinery BV (Touch Smoke)	Rauchanlagen
176	Classeq International	Spültechnik	211	Komet Maschinenfabrik GmbH	Vakuumaschinen	325	Staatsweingut Meersburg	Weinserie „Le Boucher“
210	CT Cliptechnik Deutschland GmbH	Clipper	50	Korimat GmbH	Lebensmitteltechnik	135	Stiller GmbH	Maschinen
38	Dahlhoff Feinkost GmbH	Salate	200	Kramer GmbH	Ladenbau	167	Strohauer GmbH	Edelstahlverarbeitung
73	Delifrance Österreich GmbH	Rohstoffe	121	Kugler Feinkost GmbH	Salate	139	Tannenhof Schwarzwälder Fleischwaren GmbH	Wurstwaren
19	Dick Friedrich GmbH & Co.KG	Messer	40	Heinrich Kühlmann GmbH & Co.KG	Thekensalate und Räucherfisch	130	Team Back GmbH	Teiglinge
51	Diversey Deutschland GmbH & Co. OHG	Reinigungsmittel	1	Erhard Kühn GmbH	Wurst- und Fleischwaren	16	Tipper Tie Technopack GmbH	Clipper
75	Düker Rex GmbH	Maschinenbau	201	Ernst Kuppelmaier GmbH	Fleischerei- und Großkücheneinrichtung	6	TKV Transport-Kälte-Vertrieb GmbH Thermo-King Süd	Fahrkühltechnik
35	Ederal Elektromotoren GmbH & Co. KG	Geräte	131	Lantmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG	Brötchen	120	P&T Treiber & Co.KG	Därme-Import-Export
186	Ernst GmbH & Co.KG	Reinigungsmittel	20	Josef Maier GmbH & Co.KG	Wild	162	Treif GmbH	Maschinenbau
179	erst + könig GmbH	Ford - Autohaus	32	Maier Lichttechnik	Lichttechnik	165	Tress Franz GmbH & Co. KG	Teigwaren
205	Exito GmbH	Terassenmöbel, Wellnessliegen etc.	115	MAJA-Maschinenfabrik Hermann Schill GmbH	Eis und Abschwarttechnik	21	Uko Technik GmbH	Verkaufsautomaten
96	Günter Feist feinste FEIST Dinkelnudeln	Nudeln	116	Mezger Verpackungen GmbH & Co.KG	Verpackungen	330	Ulmer Fleisch GmbH	Frischfleisch
185	Fleigro GmbH	Wurstwaren	177	Mineralbrunnen Krumbach GmbH	Getränke	136	MADO Dornhan GmbH	Maschinen
25	Fleischerschule Augsburg	Schule	7	Momeni Feinkost GmbH	Feinkostspezialitäten	148	Vama Maschinenbau GmbH	Vakuumaschinen
80	Fleschhut Schädlingsbekämpfung	Schädlingsbekämpfung	150	Montana Alimentari GmbH	Fleischwaren	133	Vemag Maschinenbau GmbH	Maschinenbau
208	Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH	Maschinen	139	Moser GmbH	Wurstwaren	119	Victorniox AG	Messer
113	Frey Heinrich GmbH	Maschinenbau	60	Niederreuther GmbH, Thomas	Feinkostspezialitäten	52	Vorarlberg Milch eGen	Molkereiprodukte
100	Frutarom Savory Solutions Austria GmbH	Gewürzindustrie	63	Novelis Deutschland GmbH	Verpackungen	74	Weinkonvent Dürrenzimmern eG	Wein
81	FSH Faszination Schenken Handels GmbH	Delikatessen	3	PANOBAKE GmbH	Teiglinge	79	Honig-Wernet GmbH	Honig
137	Funk GmbH	Scherbenwasserzeuger	34	Perga-Plastic GmbH	Verpackungen	11	Wiedemann GmbH	Ideen in Edelstahl
103	Furore GmbH	Delikatessen	99	Wilhelm Petersen Seefischgroßhandel GmbH	Fisch	59	Alexander Wieland GmbH	Berufsbekleidung
207	FBV Convenience GmbH	Tiefkühlkost - Convenience	2	Petri-Feinkost GmbH & Co. KG	Molkereiprodukte	22	Winterhalter Deutschland GmbH	Spültechnik
139	Gfrörer Hans Fleischwarenagentur	Wurstwaren	18	PHT Partner f. Hygiene u. Technologie GmbH	Betriebseinrichtungen	135	Zentrag e.G	GILDE-Eigenmarke und Fleischerbedarf
93	Johannes Giesser Messerfabrik GmbH	Messer	70	Poly-Clip Sytem GmbH & Co. KG	Clipper	160	zur Mühlen Gruppe Markenvertriebs GmbH	Wurstwaren
139	Glocken-Beune GmbH	Wurstwaren	178	Thomas Prinz GmbH	Getränke	57	Zellstoff-Vertriebs-GmbH & Co.KG	Papier-Tücher
139	Görg Wolfgang Fleischwaren	Wurstwaren						
94	Graef Gebr. GmbH + Co. KG	Aufschnitt-Schneidemaschinen						

Wir wünschen allen eine erfolgreiche Fameba 2020!



# Halle B5

Gastrobereich



# Hallenplan



fachmesse für Metzger und Gastronomen