

Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!
Lesen Sie mehr auf Seite 59

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Schneidmischer:

Handwerkskutter für höchste Ansprüche

Hygiene:

Anlagen und Lösungen für saubere Arbeitsmittel

FleischereiHandwerk



Mehr Umsatz:

Hochsaison für Wildbret

Neue Fleischkultur:

Junge Metzger erfinden ihr Handwerk neu

Branchensoftware:

Alle Unternehmensprozesse steuern und kontrollieren

Anuga 2015:

Convenience bleibt Trend

Besteuerung:

Mit Spenden Gutes tun und Steuern sparen



® Nalo Top 220

Die Kleinen von Nalo mit 220 Gramm Füllgewicht



Jetzt im Handel erhältlich!
www.kalle.de

KALLE GROUP

Kalle

Tradition Δ Dynamik Δ Zukunft

Ab sofort sind Leihfahrzeuge abrufbar

Winter Fahrzeugtechnik GmbH, Eichenzell, hat sich auf die Entwicklung und Herstellung individueller Fahrzeuginnenauskleidungen für den temperaturgeführten Transport empfindlicher und leichtverderblicher Produkte spezialisiert. Kunden, die nur temporär auf die Nutzung eines Kühlfahrzeugs angewiesen sind, können sich unter der neuen Marke „Winter-Rent“



Winter

Das europaweite Servicekonzept von Webasto ist ab sofort fester Bestandteil des Winter-Systems.

aus dem umfangreichen Angebot von Leihfahrzeugen aus dem Hause Winter bedienen.

Die Zusammenarbeit mit starken Marken wie Webasto garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität bei allen Komponenten in Bezug auf Kühl- und Heizsysteme. Winter unterstützt seine Kunden bei ihrer Qualitätssicherung mit dem neuen „Webasto-Priority-Service“, der im ersten Jahr kostenlos ist. Dieser Service umfasst unter anderem eine Notfall-Hotline, die 24 Stunden besetzt ist. Im „Notfall“ erreicht der Kunde einen kompetenten Mitarbeiter in seiner Muttersprache. Er erhält direkt Auskunft über das umfassende Netzwerk, welches europaweit mehr als 2.200 Webasto-Service-Stützpunkte umfasst, hinzu kommen mehr als 220 weitere Service-Stützpunkte in Deutschland.

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

Heißeim professionell auftragen

Die UES AG und H + L Klebtechnik, Neusäß, präsentieren das neue Klebegerät „perfectMelt“. Es bietet Fleischereien einige Neuerungen im Bereich des industriellen Klebens. Das Leimauftragsgerät (in Süddeutschland über H + L Klebtechnik erhältlich) ist anschlusskompatibel zur Heißeimtechnik sämtlicher anderer Hersteller. Wird das Klebegerät getauscht, können Fleischereien mit der neuen „perfectMelt“ Ersatzteile und Zubehör anderer Hersteller weiter nutzen. Zudem ist mit der Neuentwicklung

der UES AG eine detaillierte Fehlerüberwachung möglich. Die „perfectMelt“ zeichnet auf, ob Störungen der Klebetechnik vorliegen oder ob es sich stattdessen um Bedienungsfehler handelt. Damit ist eine genaue Zuordnung der Ursachen von Produktionsausfällen möglich. Zudem ist das neue Klebegerät WLAN- und App-fähig. Störungen können so direkt an die mobilen Endgeräte oder PCs der Verantwortlichen geleitet werden, was Ausfallzeiten aufgrund der Klebetechnik weiter minimiert.

Die Bedienung erfolgt intuitiv über ein Farb-Touchdisplay mit Symbolen, die an Smartphones und Tablets angelehnt sind. Das neue Gerät ist innerhalb von zehn Minuten betriebsbereit.

Eine Option der neuen „perfectMelt“ ist „melt on demand“ (mod). Das hat den Vorteil, dass nur der tatsächlich benötigte Leim geschmolzen wird – Verkokungen sind deshalb nahezu ausgeschlossen.

www.hl-klebtechnik.de



Das neue Leimauftragsgerät „perfectMelt“ bietet Fleischereien unter anderem eine detaillierte Fehlerüberwachung.

Die ganze Welt des Würzens



Gekochte Mettwurst im Geleemantel • Das Original •



Die Komplettmischung mit Würzung, Umrötung und Aspik. Mit dem Geschmack nach Pfeffer, Zwiebel und Liebstöckel.

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH & Co. KG

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 071 50/9 42 60
www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de

Member of **AIOL** Group



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

Starke Partner: Metzger & Bauern



Metzgermeister Brath
aus Karlsruhe und Rudolf
Bühler, Vorsitzender der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch
Hall



www.haellisch.de

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN

