

FH FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren



INNEREIEN

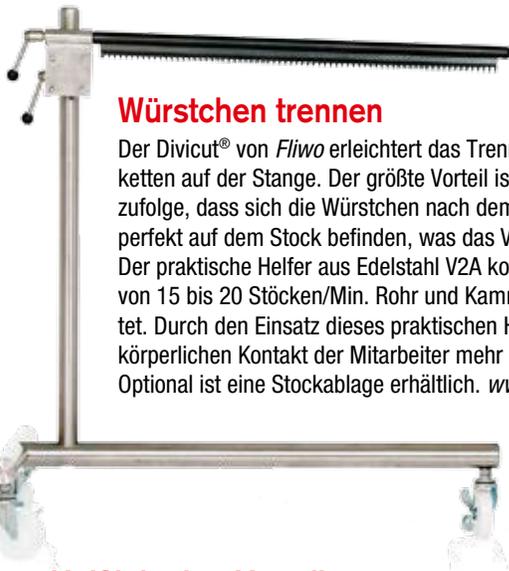
Vergessene Schätze

DRY AGE

**Foodporn
im Laden**

MESSEVORSCHAU

Süffa 2017



Würstchen trennen

Der Divicut® von *Fliwo* erleichtert das Trennen von Würstchenketten auf der Stange. Der größte Vorteil ist es dem Unternehmen zufolge, dass sich die Würstchen nach dem Trennvorgang immer perfekt auf dem Stock befinden, was das Verpacken vereinfacht. Der praktische Helfer aus Edelstahl V2A kommt auf eine Leistung von 15 bis 20 Stöcken/Min. Rohr und Kamm sind teflonbeschichtet. Durch den Einsatz dieses praktischen Helfers gibt es keinen körperlichen Kontakt der Mitarbeiter mehr zu den Würstchen. Optional ist eine Stockablage erhältlich. www.fliwo.de

Heißleim hat Vorteile



Einen Rundum-Service für den Einsatz von Leimgeräten bietet *H + L Klebertechnik*. Das Unternehmen betreut die Heißleimtechnik und ist Partner für Sonderlösungen. Mittels Heißleim gelangen Etiketten präzise und mit wiederholter Genauigkeit auf Fleischprodukte. Einige Leime gewährleisten Lebensmittelechtheit. Für das Befestigen von Folie auf Wurstsalat etwa kann ein Leim mit Lebensmittelzulassung sogar mit Fleischprodukten in Kontakt kommen, was mitunter eine Verpackungsstufe einspart. Auch Gabeln oder Senfpäckchen lassen sich so direkt auf Verpackungen anbringen. www.hl-klebertechnik.de

Keine normalen Messer

Gemeinsam entwickelten der „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit und *Giesser* die Messer der PremiumCut-Serie. Der von ihm ausgewählte Griff Rocking Chefs besteht aus hochwertigem Micarta. Drei weitere Griffvarianten gingen in Serie: Thuja aus Wurzelholz, Spicy Orange und Red Diamond. Alle Messer bestehen aus Chrom-Molybdän-Stahl, auf 57 Härtegrade gehärtet. „Barbecue No. 1“ schneidet Fleisch oder Fisch, „Chefs No. 1“ Gemüse und Kräuter und mit „Filet No. 1“ gelingen Ausbein- und Filierarbeiten sicher. www.giesser.de



Kontaktlos bezahlen

„Immer weniger Kunden führen Bargeld mit sich und wollen bequem per Karte bezahlen, bei Kleinbeträgen zunehmend auch kontaktlos. Dieser Trend wird sich fortsetzen. Sich heute darauf einzustellen, kann für Fleischereibetriebe ein entscheidender Wettbewerbsvorteil sein“, so Frank Schütt, Director Business Clients beim Paymentdienstleister *Concardis*. www.concardis.com

Mit der Kontaktlos-Technologie NFC (Near Field Communication) begleichen Kunden kleinere Beträge bis zu 25 € in ein bis zwei Sekunden, ohne PIN-Eingabe oder Unterschrift. Keine langen Wartezeiten, kein Hantieren der Mitarbeiter mit Bargeld oder Karten – ein Hygienefaktor, der auch beim Verkauf frischer Fleisch- und Wurstwaren zählt. Alles, was es dafür braucht, ist ein aktuelles Kartenlesegerät.

ca. **2000** Anhänger und ca. **500** Gebrauchte*
auf über 50.000 qm

WÖRMANN
wurst ist business

ANHÄNGERHERBSTMESSE 2017
20. - 22. Oktober
9 bis 18 Uhr

TOP-ANGEBOTE!

• Exklusiv-Kühltheke
• geschwungenes
Wurstgehänge
• u.v.m.

SERRANO

FRIGO LINER

* Für alle Einsatzbereiche

WÖRMANN GmbH
Torstraße 29
85241 Hebertshausen b. Dachau

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9.00 - 18.00 h
Sa 9.00 - 13.00 h

www.woermann.eu
0 81 31 / 29 27 80

Für kreative Geschenke

Innovative Ideen und dekorative Präsentverpackungen präsentiert die Internetseite www.primakoerbe.de. Die Artikel der Kollektion 2017/2018 sind ökologisch nachhaltig, da ein hoher Anteil an Recyclingmaterial darin enthalten ist. Sie werden flach angeliefert, was den Transport und die Lagerung vereinfacht. Es gibt keinen Mindestauftragswert oder Kleinmengenaufläge. So ist es möglich, den individuellen Bedarf zu decken und den Kunden ein größeres Sortiment anzubieten. www.primakoerbe.de



Wertschöpfung steigern

Mehr Geschmack, Zartheit und Saftigkeit und damit

eine technologische Optimierung bei der Verarbeitung von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel oder Fisch verspricht das Verfahren TenderFox® von *Fuchs*. Es wird als hochkonzentrierte Spritzlake injiziert und steigert die Ausbeute laut Unternehmen um bis zu 180 %. Neben der Basiswürzung gibt es das Produkt in den Geschmacksvarianten Braten, Kasseler und Kochschinken sowie Geflügel, Schwein und Rind. In Kombination mit den TopFox Trockenwürzungen des Herstellers lässt es sich geschmacklich vielseitig erweitern. Hier stehen u. a. die Varianten Lamm, Kräuter, Chili oder Rauch zur Wahl. Bei einer Zugabe von bis zu 30 % ist TenderFox® auch als Flüssigvariante verfügbar, bei höherer Konzentration nur in Pulverform. www.fuchsspice.com