
GENUSS WERK

EIN MAGAZIN VON
FH FLEISCHER-HANDWERK UND **GILDE**

**MEAT
CLUB**

**1.500
FACHBESUCHER**

**ZERLEGUNG
LIVE**

**ÜBER 160
AUSSTELLENDEN**

Willkommen zum digitalen Rückblick auf die GENUSSWERK 2026.

Zwei erfolgreiche Messetage in Ulm liegen hinter uns – geprägt von persönlichem Austausch, neuen Ideen und wertvollen Begegnungen. Mit ihrem vielfältigen Ausstellungsangebot, zahlreichen Fachgesprächen und praxisnahen Einblicken hat sich die GENUSSWERK als wichtiger Treffpunkt für das Lebensmittelhandwerk und den Außer-Haus-Markt etabliert.

Dieses multimediale E-Paper bündelt die wichtigsten Eindrücke, Stimmen und Höhepunkte der Messe. Zum Auftakt begrüßt Sie Rainer Laabs, Sprecher des Vorstands der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk eG, mit einem persönlichen Videogruß.

Die Veranstalter

GILDE

DIE GENUSS-HANDWERKER



FLEIGA
PARTNER DER **GILDE**

MEGEM
PARTNER DER **GILDE**

megra
 Metzgergenossenschaft Ravensburg eG
PARTNER DER **GILDE**

MEK
PARTNER DER **GILDE**

**METZGER-
VEREINIGUNG
REUTLINGEN**
PARTNER DER **GILDE**

WODANA
PARTNER DER **GILDE**

WODANA 
PARTNER DER **GILDE**



„Für mich war die GENUSSWERK vor allem eine Plattform für gute Gespräche, neue Ideen und wertvolle Begegnungen. Immer wieder ging es dabei um die Frage, wie wir unsere handwerklichen Werte bewahren und uns gleichzeitig schneller an neue Anforderungen anpassen können. Die vielen Gespräche haben gezeigt, dass wir die Herausforderungen der Zukunft am besten gemeinsam angehen.“

KATJA GRÖBE, Geschäftsführende Vorständin,
Metzger – Vereinigung Reutlingen



„Als Mitgestalter der GENUSSWERK 2026 war uns wichtig, möglichst vielen Genusshandwerkern die Leistungsfähigkeit der GILDE-Gruppe näher zu bringen und Ihnen dabei auch einen Mehrwert für Ihr Tagesgeschäft zu liefern. Die Resonanz auf das neue Format war durchweg sehr positiv. Wir freuen uns schon auf die nächste GENUSSWERK 2028!“

MEGEM
PARTNER DER **GILDE**

STEFAN SAMMER, Vorstand, MEGEM AG





„Als Partner des Fleischerhandwerks war die GENUSSWERK 2026 für uns eine ideale Plattform, um mit unseren Kunden und Geschäftspartnern in den direkten Austausch zu treten. Die vielen persönlichen Gespräche haben einmal mehr gezeigt, wie wichtig Nähe, Vertrauen und ein gutes Verständnis der individuellen Anforderungen sind. Genau dafür bietet dieses Messeformat den passenden Rahmen.“

ANDREAS MÜNZ, Leiter Warenabteilung, megra ravenburg eg



Impressum

Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Garmischer Straße 7
80339 München
Tel. (089) 370 60-0
Fax (089) 370 60-111

Verlagsleitung: Sebastian Lindner
Tel. (089) 370 60-215
Chefredakteur (verantw. i.S.d.P.):
Marco Theimer -150
Redaktion
Michael Teodorescu -175

Layout: Claudia Zusammenschneider

Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Titelvideo: GILDE eG

In Kooperation von
FH Fleischer-Handwerk und

GILDE – Ihr Partner für
das Lebensmittelhandwerk



- 4 Allgemeines Resümee**
GENUSSWERK feiert erfolgreiche Premiere – neues Messeformat setzt Impulse für das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie.

- 8 GILDE Eigenmarke**
Die GILDE Eigenmarke präsentierte sich als Bereicherung für das moderne Lebensmittelhandwerk – mit einem klaren Fokus auf die Anforderungen professioneller Küchen.

- 10 GILDE MEAT CLUB**
Im Zentrum der Messe stand der neue MEAT CLUB, der als innovative Plattform der GILDE ausgewählte Premium-Partner und Lieferanten bündelt.

- 12 Technik & Service**
Was die GENUSSWERK auch zeigte: Service- und Dienstleistungskonzepte sind ein zentraler Bestandteil und ergänzen den klassischen Maschinenverkauf zunehmend.

Messe-Format der Zukunft

GENUSSWERK feiert erfolgreiche Premiere – neues Messeformat setzt Impulse für das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie.

Mit der GENUSSWERK hat die GILDE ein neues, zukunftsorientiertes Messeformat für das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie erfolgreich etabliert. Am 19. und 20. April 2026 stand Ulm ganz im Zeichen von Genuss, Handwerk, Innovation und persönlichem Kontakt.

Verlässliche Partner

Gemeinsam mit ihren regionalen Partnern – darunter die Metzger-Einkauf

Böblingen-Ludwigsburg eG, die MEGEM AG, die WODANA eG, die WODANA Swiss GmbH, die Metzgergenossenschaft Ravensburg eG, die FLEIGA Ostwürttemberg eG, die FD Fleischerdienst Allgäu/Schwaben eG und der Metzger-Vereinigung Reutlingen – wurde die Veranstaltung als neuer Branchentreffpunkt für Süddeutschland, Vorarlberg sowie die Schweiz positioniert. Ein Erfolg für alle Beteiligten, so das Resümee.

Über 160 Ausstellende

Rund 1.500 Fachbesucherinnen und -besucher nutzten die GENUSSWERK, um sich bei mehr als 160 Ausstellenden über Trends, Produkte und Lösungen im Lebensmittelhandwerk sowie den Außer-Haus-Markt zu informieren. Das Ausstellungsangebot reichte von Food und Getränken über Technik, Ladenbau und Verpackung bis hin zu Beratungsleistungen in den Bereichen IT, Energie und Finanzen. Zahlreiche namhafte und



„Für mich persönlich war es die erste Messe, bei der ich als Unterstützer der Aussteller teilnehmen durfte. Bisher kannte ich Messen nur als Konsument. Besonders beeindruckend war für mich der Hintergedanke der GILDE, wie diese als Genossenschaft auftritt, um den Kunden eine größere Spanne zu ermöglichen. Das Netzwerk und die Kontakte, die ich dort aufbauen konnte, waren für mich sehr beeindruckend. Besonders positiv fand ich die gute Organisation sowie Planung des Messestands und die Aufteilung der einzelnen Aussteller. Überrascht war ich, wie gemeinschaftlich und wertschätzend die Vertreter der Fleischlieferanten miteinander umgegangen sind. Auch die verschiedenen Fleischsorten unterschiedlicher Lieferanten zu grillen war eine tolle Erfahrung.“

CHRISTIAN HOLZ, Original Sonsbecker Grillmeister, Sonsbeck

branchenrelevante Aussteller präsentierten ihre Konzepte und Innovationen für das moderne Lebensmittelhandwerk.

Signal für die Zukunft

Mit der GENUSSWERK ist es der GILDE gelungen, ein etabliertes Konzept neu zu denken und gleichzeitig die Stärken der FAMEBA weiterzuführen. Die Veranstaltung setzt damit ein klares Signal für die Zukunft des Lebensmittelhandwerks und soll sich langfristig als feste Größe im Messekalender der Branche etablieren.

„Die Resonanz zeigt deutlich, dass die Branche genau solche Formate braucht, die Orientierung geben und echte Weiterentwicklung ermöglichen. Die GENUSSWERK setzt hier bewusst Impulse, die Betrieben helfen, sich zukunftsfähig aufzustellen.“

RAINER LAABS,

Vorstandssprecher der GILDE – Ihr Partner für das Lebensmittelhandwerk



„Die Genusswerk-Messe war für mich besonders, weil ich wie in Augsburg in der Fleischerschule, hauptsächlich vor Profis meinen Vortrag halten durfte. Er hieß ‚Cap of Rump, Picanha, Tafelspitz – über die Zartheit der Cuts‘. Dabei wird biologiebasiert am Beispiel Muskulatur erklärt, wie es dazu kommt, dass vom Schlachtkörper desselben Tieres, Steaks zart sind und Gulasch zäh. In Ulm wurde ich von einem älteren Metzgermeister nach dem Vortrag gelobt. Er sagte: ‚Jetzt mach ich das seit über 40 Jahren, aber so hat’s mir noch keiner erklärt!‘ Das war für mich ein Ritterschlag!“

PHILIPP SONTAG, Metzgermeister & Fleischsommelier, Metzgerei Sontag, Kißlegg

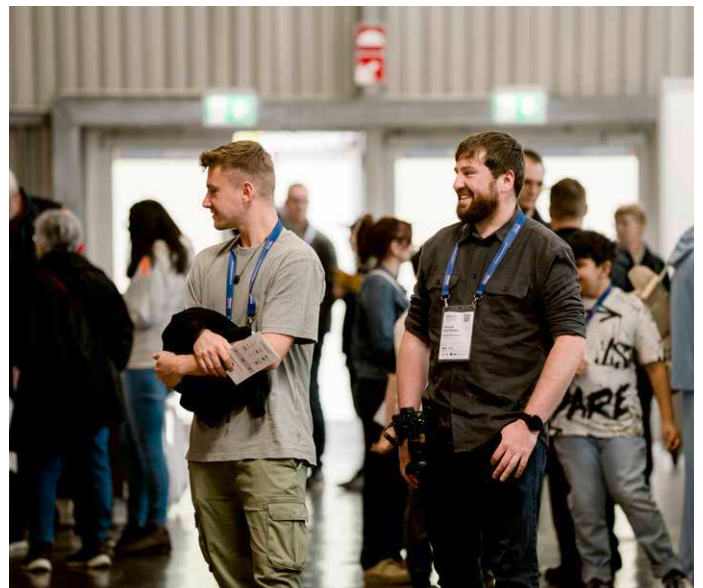
FOKUSTHEMEN

- **Automatisierter Verkauf**
Verkaufsautomaten, 24/7-Shops, digitale Bestellmöglichkeiten
- **Convenience & Effizienz**
Vorgegarte Produkte, Maschinen & Prozessoptimierungen
- **Internationales & regionales Premiumfleisch**
Reifung, Grillen & Spezialitäten
- **Snacks to go**
Streetfood-Trends, Fingerfood neu gedacht
- **Impulse für Partyservice**
Catering-Trends, moderne Buffet-Konzepte
- **Betriebsausstattung**
Geräte & Maschinen für das Lebensmittelhandwerk



„Die GENUSSWERK war für uns eine rundum gelungene Veranstaltung mit einer hervorragenden Organisation und einer besonders angenehmen Atmosphäre. Die Messe war mit viel Liebe zum Detail gestaltet – von der Dekoration bis hin zum durchdachten Konzept, das den Austausch mit den Besucherinnen und Besuchern optimal gefördert hat. Besonders positiv waren für uns die vielen wertvollen Gespräche und neuen Kundenkontakte. Insgesamt war die GENUSSWERK für uns ein voller Erfolg und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im kommenden Jahr.“

ESTHER PFAFF, Inhaberin, Chocolate-in-a-Bottle



„Die ADE Germany GmbH blickt auf eine rundum gelungene Teilnahme an der GENUSSWERK zurück. Es war für uns insgesamt eine sehr gut organisierte Messe mit einer angenehmen und entspannten Atmosphäre. Besonders positiv hervorzuheben sind die Unterstützung durch die Veranstalter beim Auf- und Abbau sowie die reibunglose Abstimmung im Vorfeld – hier wurde schnell und unkompliziert geholfen. Auch die technische Organisation, beispielsweise die Bereitstellung von Hilfsmitteln, hat sehr gut funktioniert. Besonders überzeugt hat uns die hohe Relevanz der Fachbesucher: Am Stand trafen wir auf viele Inhaber und Geschäftsführer aus relevanten Zielgruppen wie Metzgereien, Direktvermarktung und Catering, aber auch aus Bäckerei, Konditorei und Gastronomie. Die Gespräche waren entsprechend sehr qualifiziert und praxisnah. Sehr positiv bewerten wir zudem die Nachbereitung der Messe. Durch das digitale Dokumentationstool konnten Kundenkontakte strukturiert erfasst und direkt zugeordnet werden, sodass eine schnelle und einfache Abstimmung im Anschluss möglich war.“

CHRISTIAN STAMPFF, ADE Germany GmbH, Verkaufsleiter

Zentraler Anlaufpunkt

Auf der GENUSSWERK Messe 2026 präsentierte sich die GILDE Eigenmarke als Bereicherung für das moderne Lebensmittelhandwerk – mit einem klaren Fokus auf die Anforderungen professioneller Küchen im Metzger-, Handwerks- und Gastrobereich.



Der Messestand wurde dabei zum zentralen Anlaufpunkt für alle, die sich von Qualität, Wirtschaftlichkeit und Vielseitigkeit direkt überzeugen wollten. Im Mittelpunkt standen vor allem die vielfältigen Produktlinien der Marke: Von Food- über Non-Food-Artikel bis hin zu Maschinen deckt GILDE ein breites Spektrum ab – angefangen bei Grundzutaten wie Gewürzen, Ölen, Reis oder Tomatenprodukten über Convenience-Lösungen bis hin zu Reinigungsartikeln und professioneller Küchentechnik. Dieses umfassende Sortiment unterstreicht den Anspruch, die Genuss-Handwerker ganzheitlich zu unterstützen und effiziente Abläufe zu ermöglichen. Ergänzend sorgt die klare Gliederung in die Produktlinien GILDE Premium, GILDE Classic und GILDE Non-Food dafür, dass Betriebe je nach Bedarf gezielt zwischen höchstem Qualitätsanspruch, wirtschaftlicher Alltagstauglichkeit und funktionalen Lösungen wählen können.

Neuheiten & Highlights

Besonderes Interesse galt den vor Ort verkosteten Neuheiten und Highlights im Tiefkühlbereich. Die GILDE TK-Pommes in den Varianten Fein- und Normalschnitt überzeugten mit knuspriger Textur, konstant hoher Qualität und ihrer Wirtschaftlichkeit im Küchenalltag – ein Produkt, das speziell auf die Anforderungen von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten ist. Ebenso stieß der GILDE TK-Kaiserschmarrn mit Rosinen auf große Resonanz: Als schnell servierfertige, gelingsichere Dessertlösung bietet er Betrieben nicht nur Zeitersparnis, sondern auch maximale Flexibilität bei der Veredelung. Ergänzt wurde das kulinarische Angebot durch die Genusszeit-Weine, die als attraktive, kalkulationssichere Begleiter für Events und Speisekarten

GILDE PAY

Neben handwerklichen und kulinarischen Themen präsentierte die GILDE mit GILDE PAY und dem leistungsstarken Partner Verifone zudem eine neue Lösung für Zahlungsabwicklung und Finanzservices für die Bereiche Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Außer-Haus-Betriebe. Das Angebot richtet sich gezielt an Unternehmen, die ihre Bezahlprozesse modernisieren und effizienter gestalten möchten, und ergänzt das Portfolio um einen weiteren praxisnahen Baustein für den unternehmerischen Alltag, www.gilde-pay.eu.



präsentiert wurden. Saisonale Impulse setzte zudem die GILDE Sauce Hollandaise, die gerade zur Spargelzeit mit ihrer einfachen Handhabung und zuverlässigen Qualität punktet.

Persönliche Beratung

Ein wesentliches Element des Messeauftritts war die persönliche Beratung: Annalena Nitsche, verantwortliche Produktmanagerin, war selbst vor Ort und im direkten Austausch mit den Besuchenden. „Unsere Eigenmarke steht für praxisnahe Lösungen, die die Arbeit der Genuss-Handwerker wirklich erleichtern. Auf der GENUSSWERK war uns besonders wichtig zu zeigen, wie sich Qualität, Wirtschaftlichkeit und Genuss optimal verbinden lassen – und das kam bei den Gästen sehr gut an“, so ihr Fazit.

Der GILDE Stand machte damit deutlich: Die GILDE Eigenmarke ist weit mehr als ein Sortiment – sie ist ein durchdachtes Konzept für alle, die im Genuss-Handwerk erfolgreich arbeiten wollen.

Treffpunkt für Fleischkompetenz

Im Zentrum der Messe stand der neue GILDE MEAT CLUB, der als innovative Plattform der GILDE ausgewählte Premium-Partner und Lieferanten bündelt.

Das Ziel dieser Initiative ist es, hochwertige Fleischkompetenz, besondere Produktqualitäten sowie Themen wie Herkunft, Transparenz und Differenzierung im Markt gemeinsam sichtbar zu machen und gezielt weiterzuentwickeln. Im Rahmen der GENUSSWERK wurde diese Plattform als erlebbares Format umgesetzt und entwickelte sich zu einem der zentralen Anziehungspunkte der Messe. Der offene, dialogorientierte Charakter

förderte den direkten Austausch und machte den MEAT CLUB zu einem gefragten Treffpunkt für Austausch, Information und Inspiration.

Ein besonderer Publikumsmagnet war die Live-Zerlegung durch den Fleischsommelier Philipp Sontag. Der Metzgermeister in sechster Generation demonstrierte an beiden Messetagen eindrucksvoll handwerkliches Können und zog zahlreiche Fachbesuchende in den MEAT CLUB.



„Die GENUSSWERK hat sich für uns als sehr gut strukturierte und professionell organisierte Messe präsentiert. Besonders positiv war der zentral gelegene MEAT CLUB-Bereich, der als offener Marktplatz eine hohe Sichtbarkeit und viele Besucherkontakte ermöglicht hat. Insgesamt sorgte die gute Besucherfrequenz für zahlreiche hochwertige Gespräche. Ein besonderes Highlight war der Live-Grillbereich, der durch die Mitwirkung von Christian Holz sowie dem gesamten Team reibungslos betrieben wurde und für einen durchgehend stimmigen Ablauf ohne Zeitlücken sorgte. Auch die digitale Besuchererfassung per QR-Codes hat sich als sehr praxistaugliches Instrument erwiesen, um Besucherinteressen strukturiert zu erfassen. Insgesamt bietet die GENUSSWERK ein starkes Umfeld für Austausch, Sichtbarkeit und Geschäftsanbahnung in der Branche.“

Xavier Roussin, Area Manager, Fermiers du Sud Ouest





Mit Tradition und Zukunft

Ob Live-Zerlegung, Grillaktionen oder hochwertige Sortimente aus dem In- und Ausland – die GENUSSWERK 2026 zeigte die Vielfalt moderner Fleischkompetenz.

Neben handwerklichem Können standen dabei auch Themen wie Herkunft, Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung im Fokus. Gemeinsam mit zahlreichen Partnern präsentierte die GENUSSWERK Konzepte und Produkte, die diese Entwicklung widerspiegeln.

Die Wurzeln der Fleischkompetenz der GILDE reichen weit zurück. Als Nachfolgeorganisation der ZENTRAG, der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes, ist die GILDE bis heute eng mit dem Fleischerhandwerk verbunden. Diese Verbundenheit ist in der Unternehmens-

DNA verankert. Seit mehr als 75 Jahren prägen Fachwissen und gewachsene Partnerschaften die Arbeit im Fleischbereich. Im Mittelpunkt stehen dabei Qualität, Herkunft und Transparenz entlang der gesamten Lieferkette.

Wie vielfältig dieses Kompetenzfeld heute aufgestellt ist, zeigten die auf der



Bilder: GILDE eG

„Die GENUSSWERK hat bei uns bei Bord Bia sowie für Irish Beef & Lamb einen sehr positiven Eindruck hinterlassen. Besonders hervorzuheben sind die angenehme Atmosphäre, die gute Organisation und die hohe Qualität der Fachbesucher:innen – viele Gespräche waren fachlich fundiert und von großem Interesse geprägt. Zudem haben die ausstellenden Partner gemeinsam ein hochwertiges Gesamtbild geschaffen, das sehr gut zur Positionierung der Messe gepasst hat. Für uns als Anbieter von irischem Rind- und Lammfleisch war die Wertschätzung für hochwertige Produkte deutlich spürbar. Besonders wertvoll war dabei der Einsatz von Grill-Experte Christian Holz am GILDE MEAT CLUB Grill, durch dessen Expertise verschiedene Cuts aus irischem Rind- und Lammfleisch optimal zubereitet wurden. So wurde die Qualität unserer Produkte für die Besucher:innen unmittelbar erlebbar. Unsere Teilnahme hat sich definitiv gelohnt: Wir konnten bestehende Kontakte vertiefen und zahlreiche neue Verbindungen aufbauen. Die Zusammenarbeit mit der GILDE sowie deren Partnern haben wir als äußerst angenehm, professionell und konstruktiv erlebt.“ **Hannah Barkhoff-Stötzner**, Market Specialist – DACH, Bord Bia – Irish Food Board

Veranstaltung präsentierten Konzepte und Sortimente. Beispiele sind Vinzenzmurr mit dem Murroc-Schwein, das für artgerechte Haltung, handwerkliche Verarbeitung und konsequente Qualität steht, sowie BLOCK HOUSE mit hohem Qualitätsanspruch entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Auswahl bis zur Verarbeitung.

Internationale Lieferanten

Auch internationale Lieferanten prägten das Bild der Messe. So präsentierten Bord Bia und Irish Beef & Lamb die besonderen Qualitäten irischer Rind- und Lammfleischprodukte, die auf natürlicher Weidehaltung, nachhaltiger Landwirtschaft und vollständiger Rückverfolgbarkeit basieren. Les Fermiers Landais wiederum zeigte, wie traditionell erzeugtes Label-Rouge-Geflügel aus Südwestfrankreich durch langsames Wachstum, artgerechte Haltung und höchste Qualitätsstandards überzeugt.

Direkter Austausch

Begleitet wurde der Messeauftritt von Peter Bayer, dem Abteilungsleiter Fleisch, Geflügel und Wild bei

der GILDE. Während der Veranstaltung nutzte er die Gelegenheit zum direkten Austausch mit Kunden, Partnern und Besuchern und war zeitweise auch am Grillstand des MEAT CLUB anzutreffen.

Sein Fazit: „Die Veranstaltung hat einmal mehr gezeigt, wie wichtig starke Partnerschaften und persönlicher Austausch für unsere Branche sind. Gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden entwickeln wir Konzepte, die

Qualität, Wirtschaftlichkeit und Genuss miteinander verbinden. Genau diese enge Zusammenarbeit macht die Stärke der GILDE aus.“

Die Gespräche und Präsentationen auf der GENUSSWERK zeigten, wie eng handwerkliche Tradition, verlässliche Partnerschaften und moderne Qualitätsanforderungen heute miteinander verbunden sind – und welche Bedeutung sie für die Zukunft des Fleischsortiments haben.

Steigerung von Effizienz

Was die GENUSSWERK auch zeigte: Service- und Dienstleistungskonzepte sind ein zentraler Bestandteil und ergänzen den klassischen Maschinenverkauf zunehmend.

Auch die Themen Technik & Service spielten auf der GENUSSWERK eine wichtige Rolle und verdeutlichten den Trend hin zu ganzheitlichen Lösungen. Service- und Dienstleistungskonzepte sind dabei ein essenzieller Bestandteil und ergänzen

den klassischen Maschinenverkauf zunehmend.

Ein zentrales Thema der Branche ist die Unterstützung und Optimierung von Produktionsprozessen zur Steigerung der Effizienz. Entsprechend standen auf der Messe effiziente und nachhal-

tige Verpackungslösungen sowie eine optimale Produktpräsentation im Fokus, die den Anforderungen moderner Betriebe gerecht werden. Auch individuelle Automatenlösungen, die gezielt auf die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zugeschnitten werden können, stießen



„Für die Virtus Group GmbH war die GENUSSWERK ein voller Erfolg. Unser Gemeinschaftsstand bot für unterschiedlichste Zielgruppen passende Lösungen – von Koch-, Kühl- und Spültechnik über Catering- und Sicherheitslösungen bis hin zu Produkten für die Bedientheke im Metzgerhandwerk und Lebensmitteleinzelhandel. Dadurch konnten wir mit vielen interessierten Fachbesuchern ins Gespräch kommen und wertvolle Kontakte knüpfen. Besonders positiv hervorzuheben sind zudem die gute Besucherfrequenz sowie die professionelle Organisation der Messe. Auch der Auf- und Abbau verlief reibungslos, sodass die Veranstaltung für uns rundum gelungen war.“

Christoph Schumacher, Virtus Group GmbH, Verkaufsleiter

auf großes Interesse und gewinnen weiter an Bedeutung.

Neben zuverlässiger Technik werden heute vor allem kompetenter Support, schnelle Reaktionszeiten und individuelle Beratung vorausgesetzt. Dies eröffnet großes Potenzial für langfristige Partnerschaften und eine deutlich stärkere Kundenbindung.

Ergänzend zu technischen Innovationen und aktuellen Maschinenlösungen stießen auf der GENUSSWERK auch Gebrauchtmaschinen auf großes Interesse. Im Vergleich zu Neuware

stellen sie eine sofort verfügbare und wirtschaftliche Alternative dar – bei gleichzeitig hoher Qualität und Einsatzbereitschaft. Besonders gefragt waren geprüfte Maschinen inklusive Service, Wartung und schneller Verfügbarkeit.

Insgesamt zeigt sich der Bereich Technik & Service als zukunftsorientierter Baustein mit einem ganzheitlichen Lösungsansatz, der die langfristige Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden stärkt. Individuelle Beratung und verlässlicher Service stehen dabei klar im Mittelpunkt.



Ladenbau Hanke GmbH

Alles aus einer Hand

Die Manufaktur Hanke bietet ein komplettes Programm von der Inneneinrichtung, Kühltechnologie, Heißthecken + Kühlthecken, Beleuchtung, Produktionsplanung bis hin zur erfolgreichen Eröffnung.

Von der Planung, Produktion, Montage

- Jedes Stück so einzigartig wie Ihr Geschäft!
- Perfekte abgestimmte Kühltechnologie sorgt für Frische und minimiert Warenverluste.
- Einfache Handhabung verschafft Ihren Mitarbeiter/innen mehr Freiraum für den Verkauf.

Der Einkauf ist heute oft mehr als nur das Erledigen von Besorgungen. Man will entdecken und auf neue Inspirationen stoßen. Die Metzgerei ist heute Erlebnissevent, Fast-Food-Imbiss und Café in einem.

Hybrid-Metzgerei & SB-Shops

Eine moderne und zeitgemäße Ladeneinrichtung trägt dazu bei, dass Metzgereien für Ihre Kunden den besten Service generieren und dadurch höhere Umsätze erzielen.

Ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis, für Ihre Kunden, zu jeder Zeit garantiert Ihnen eine Hybrid-Metzgerei. In der Hektik der aktuellen Zeit möchten Kunden jederzeit Fleisch- und Wurstwaren einkaufen können und sich nicht an Ladenöffnungszeiten halten müssen.

Entdecken Sie die Vorteile:

Flexibilität: Egal, ob Tag oder Nacht, der Kunde kann immer einkaufen.

Zeitersparnis: Keine festen Öffnungszeiten bedeuten mehr Freiheit für deine Einkäufe.

Bequemlichkeit: Ihr Kunde kann sich alles, was er braucht, zu jeder Tages- und Nachtzeit besorgen!

Wie soll Ihr Zukunftskonzept aussehen?
Wir setzen es für Sie um!

Ladenbau Hanke GmbH

Henleinstraße 9

93092 Barbing-Unterheising

Telefon: 09401-527680

E-Mail: info@ladenbau-hanke.de

www.ladenbau-hanke.de





SimpliStore GmbH

Neuer Name, klare Vision

Auch für die SimpliStore GmbH aus Augsburg gab die „Genusswerk“ in Ulm einen Blick in die Zukunft des Lebensmittelhandwerks.

Die „Genusswerk“ stand ganz im Zeichen neuer Ideen für den modernen Lebensmittelhandel. Digitalisierung, Automatisierung und zukunftsfähige Vermarktungskonzepte zeigten einmal mehr, wie stark sich die Branche verändert. „Für uns war die Messe eine ideale Plattform, um unsere Lösungen für den automatisierten Verkauf zu präsentieren. Mit unserer anschließenden Umfirmierung zu SimpliStore haben wir zudem einen weiteren wichtigen Meilenstein in der Unternehmensentwicklung gesetzt“, heißt es aus dem Unternehmen.

Über 150 Smart Stores

Was vor einigen Jahren mit der Vision begann, regionale Lebensmittelanbieter auf dem Weg zum automatisierten Verkauf zu begleiten, hat sich kontinuierlich weiterentwickelt. Gemeinsam mit unseren Kunden haben wir mehr als 150 Smart Stores realisiert und unser Leistungsportfolio stetig ausgebaut. SimpliStore bietet ein ganzheitliches Komplettsystem. Von der ersten Standortanalyse über Ladenbau oder Container, Baugenehmigungen, Etiketten und Verpackungen bis hin zu RFID gestütztem Self Checkout, intelligenter Software und persönlicher Begleitung erhalten Kunden alles aus einer Hand. Dabei begleiten wir unsere Kunden von der ersten Idee über die Umsetzung bis weit über die Eröffnung hinaus. Ein besonderer Vorteil ist der personalfreie 24/7-Verkauf. Zugleich behalten Betreiber auch bei mehreren Standorten jederzeit den Überblick. Alle Stores werden zentral über ein System gesteuert. Für automatisierte Prozesse, weniger Verwaltungsaufwand und maximale Transparenz.

SmartGuard

Auch Frische und Warenverfügbarkeit werden intelligent unterstützt. Das System überwacht Bestände und MHD, informiert automatisch über notwendige Nachfüllungen und unterstützt mithilfe KI-gestützter Prognosen die Produktions- und Lieferplanung. Wetterdaten, saisonale Einflüsse und Kalenderinformationen fließen dabei in die Empfehlungen ein und helfen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren sowie Waren bedarfsgerecht bereitzustellen. Mit SmartGuard

sorgen wir zusätzlich für höchste Sicherheit. Das System überwacht Warenbewegungen, hält Bestände zuverlässig im Blick und minimiert Verluste – ohne den Einkauf der Kunden zu beeinträchtigen.

Die Gespräche auf der „Genusswerk“ haben gezeigt, welche Themen die Betriebe aktuell bewegen: Personalengpässe, wirtschaftlicher Druck und der Wunsch nach flexiblen Verkaufskonzepten. Genau hier setzen wir mit unseren Lösungen an und schaffen die Grundlage für einen wirtschaftlichen, automatisierten Verkauf – unabhängig von Öffnungszeiten und personellen Ressourcen.

Mit dem neuen Namen beginnt für uns kein Neuanfang, sondern die konsequente Fortsetzung unseres bisherigen Weges. SimpliStore steht für intelligente Lösungen, persönliche Begleitung und die Mission, den Einstieg in den automatisierten Verkauf so einfach wie möglich zu gestalten – einfach, intelligent und zukunftssicher.

SimpliStore GmbH
Hofrat-Röhler-Straße 7
86161 Augsburg
Tel: 49 821 567 340 60
info@simplistore.de
www.simplistore.de



Troeger GmbH

Der Metzgerfußboden

Sicher arbeiten im Fleischerhandwerk: Der Troeger-Metzgerfußboden ist der perfekte Produktionsboden – funktional, robust und hygienisch.

Wer in der Metzgerei, Schlachtereier oder in ähnlichen Lebensmittelproduktionen arbeitet, weiß: Der vorhandene Fußboden entscheidet über Sicherheit, Hygiene und Effizienz. Höchste Ansprüche an Qualität und Sicherheit sind zudem in der Lebensmittelindustrie Gang und gäbe. Ein funktionaler, robuster, sicherer und hygienischer Fußboden, der die Vorgaben nach International Food Standard (IFS), VOC oder auch Arbeitssicherheit (BGIA) erfüllt, ist die Basis für Qualität und leckere Produkte.

Der Spagat zwischen Rutsicherheit und Hygiene

In der Produktion gilt es, zwei gegensätzliche Anforderungen zu vereinen: Maximale Rutsicherheit erfordert eine grobe Struktur, während leichte Reinigung eine glatte Oberfläche verlangt. Der „Metzgerfußboden“ von Troeger meistert diese Abwägung perfekt. Die ausgeprägte Körnung bietet selbst bei der täglichen Arbeit mit heißem Wasser, Fett und Schmierseife in Gummistiefeln absolut sicheren Halt. Zugleich lässt sich der Spezialboden porentief reinigen und trocknen, um Feuchtigkeit als Hygienierisiko auszuschließen. Das System ist 3 bis 4-mal abriebfester als herkömmliches Kunstharz. Es übersteht die tägliche Belastung durch Einschäumen und das anschließende Abspritzen mit dem Hochdruckreiniger bei 80 bar Druck völlig schadloß. Wird die Reinigung vom eigenen Team gewissenhaft übernommen, bleibt die Qualität über Jahre perfekt erhalten.

Extreme Belastbarkeit im Härte-test

Der Produktionsalltag fordert dem Spezialbelag alles ab.

- Thermisch: Fließen beim Leeren der Brüh- und Kochkessel hunderte Liter heißes Wasser über den

Boden, bleibt der Belag stabil. In besonders beanspruchten Bereichen rund um die Ausflüsse hält das Material sogar Dauerbelastungen von bis zu 120°C stand.

- Mechanisch: Ob schwere Kutter, rollende Rauch- oder Hubwagen mit 800-Kilo-Paletten – der Boden fängt Scherkräfte und hohe Punktbelastungen mühelos auf. Selbst herabfallende Messer oder schwere Rohrbahnhaken aus 2,50 m Höhe hinterlassen keine Schäden.
- Chemisch: Aggressive Reinigungs-/Desinfektionsmittel, Salzlake, Blut oder Säuren greifen die Oberfläche nicht an.



Alles aus einer Hand = Sicherheit

Ein entscheidender Erfolgsfaktor für die Langlebigkeit ist die professionelle Planung. Eine exakte Gefälleplanung und perfekt integrierte Entwässerungssysteme leiten Produktions- und Reinigungswasser sicher ab und vermeiden Pfützenbildung und Rutschgefahr.

Beim Spezialisten Troeger greifen diese entscheidenden Punkte – Betonbodenbau, Entwässerung, Abdichtung und der Troeger Metzgerfußboden als Oberbelag sowie natürlich Boden-Wand-Übergänge und Rammschutzelemente – komplett ineinander. Diese Alles-aus-einer-Hand-Lösung sorgt für maximale Schnittstellensicherheit und spart teure Sanierungskosten.

Für zukunftsorientierte Betriebe, die auf erstklassige Qualität und eine reibungslose Übergabe an die nächste Generation setzen, bildet dieser Boden das sicherste Fundament.

Troeger GmbH
Robert-Bosch-Str. 17
(ab 10.8.2026: Schleehofstraße 3-5)
97209 Veitshöchheim
Tel.: (+49) 931 809901-0
mail@troeger-gmbh.de
www.troeger-gbmh.de



holac Maschinenbau GmbH

Effektiv, robust, individuell

Die holac Maschinenbau GmbH ist Spezialist für das Schneiden von Nahrungsmitteln. Seit über 75 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 in Nattheim.

Die kompakten holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr universelles Spektrum am besten im täglichen Einsatz. Die Allrounder der Cubixx-Reihe bieten ab der ersten Sekunde Leistung und Qualität bei universellem Einsatz und absolut kompakter Bauweise. Der kleinste vollautomatische Vielzweckschneider der Cubixx 100 LP basiert auf der tausendfach bewährten Technik der zuverlässigen Cubixx Serie. Durch seine perfekte Anpassung des Beschickungsmagazins mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und dem hydraulischem Quermesser ist er ideal einsetzbar für das Handwerk sowie der Industrie. Neben der manuellen Beschickung stehen optional ein Zufuhrband oder eine Hebe-Kippeinrichtung für die automatische Beschickung zur Verfügung.

Lösungen für Generationen

Schneiden auf höchstem Niveau: holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Maxx meistern zuverlässig höchste Anforderungen und bieten Lösungen für Generationen – selbst bei täglicher Höchstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus fortdauernd gewährleistet.

Die holac Maschinenbau GmbH ist ein weltweit anerkanntes und führendes Unternehmen auf dem Sektor der Schneidetechnik von Nahrungsmitteln.

Ein weiterer Qualitätsaspekt ist die hohe Hygienefähigkeit dieser Premium-Vielzweckschneider: Höchste Schneidehygiene sorgt durch intelligente Bauweise für viel Zeitersparnis während und nach dem Gebrauch. Die zusätzliche, automatisch steuerbare Reinigungsposition macht das Reinigen zur problemlosen Routine. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung für 200 L-Transportwagen oder ein Förderband.

Die Maschinen der Produktgruppe SECT sind die idealen Maschinen, wenn Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Wurst, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Fisch oder Käse – egal ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Die Allrounder liefern absolute Präzision, Tag für Tag. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnet die Scheibenschneider der Produktlinie SECT aus. Ihre speziell konstruierten Spiralmesser in Verbindung mit dem COS-System sorgen für eine durchgehend konstante Scheibendicke sind nur ein Beispiel für die Kreativität der holac Maschinenbau GmbH.

holac Maschinenbau GmbH

Am Rotbühl 5

89564 Nattheim

Germany

Tel. 07321 96 45 0

info@holac.de

www.holac.de





FRISCHE SICHER ANS ZIEL.

**KÜHLFAHRZEUGE FÜR DAS
FLEISCHERHANDWERK.**

Ob Filialbelieferung, Wochenmarkt oder Auslieferung an Ihre Kunden – mit den Kühlfahrzeugen von Lamberet Deutschland transportieren Sie Fleisch- und Wurstwaren sicher, hygienisch und zuverlässig.



**FAHRZEUG
SOFORT VERFÜGBAR!**

Verkauf und Vermietung



VERKAUF

Kühlfahrzeuge und
Kühlanhänger



VERMIETUNG

Kurz- und Langzeitmiete
flexibel und schnell



SERVICE

Reparatur und Wartung
aller gängigen Kühlfahrzeuge



ZUSATZLEISTUNGEN

Tachoprüfungen,
Toll-Collect OBU
Mautgeräteservice,
Lackieranlage,
Ladebordwand-Service,
UVV, HU, SP



ERSATZTEILE

Großes Sortiment –
schnell verfügbar



HYGIENISCH. ROBUST. ZUVERLÄSSIG.
Für den sicheren Transport Ihrer sensiblen Waren.



LAMBERET

Transportlösungen für eine nachhaltige Zukunft

- ✓ Individuelle Fahrzeuglösungen für Metzgereien
- ✓ Zuverlässiger Werkstattdienst und Kundendienst
- ✓ Alles aus einer Hand – kompetent und persönlich



JETZT BERATEN LASSEN!

Wir finden die passende Lösung für Ihren Betrieb.



LAMBERET DEUTSCHLAND GMBH
Errät-Abbe-Straße 30
89079 Ulm



0731/34617-0



info@lamberet.de



www.lamberet.de

Ihr Spezialist für Kühlfahrzeuge
und Transportlösungen

Universalformner
UFM 300

Vakuumfüller RVF
430 S mit
Beschickung



Düker-REX
Fleischereimaschinen GmbH
Im Gewerbegebiet 17
63846 Laufach
info@dueker-rex.de
www.dueker-rex.de

Vakuumfüller von REX bieten größtmögliche Portioniergenauigkeit und einen schonenden Transport der Füllmasse. In Verbindung mit der Universal-Formmaschine UFM 300 bieten sie die perfekte Lösung zur Produktion von Burgerpattys, Fleischbällchen, Cevapcici und anderen Convenience Food Produkten.

DIE NEUE KUTTER-GENERATION

Ideal für das Fleischerhandwerk.



Blizzard 50 L



Blizzard 70 L



Blizzard 130 L

Alle Kutter mit Touchscreen- und Joystick-Steuerung bestellbar!

Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L:

Die neue Kutter-Generation aus Laufach haben wir so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.

Weitere Informationen und unsere aktuellen Messetermine finden Sie auf: www.dueker-rex.de



Handtmann Maschinenvertrieb

Moderne Produktionslösungen

Genusswerk Ulm 2026: Handtmann zeigt praxisnahe Lösungen für das Fleischerhandwerk.

Effizient produzieren, flexibel reagieren und handwerkliche Qualität sichern – genau diese Themen standen im Mittelpunkt des Auftritts von Handtmann Maschinenvertrieb beim Genusswerk in Ulm. Die Veranstaltung bot Fachbesuchern aus dem Fleischerhandwerk die Möglichkeit, moderne Produktionslösungen live zu erleben und sich über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelverarbeitung auszutauschen. Am Handtmann-Stand konnten Besucher innovative Technologien kennenlernen, die speziell auf die Anforderungen von Handwerksbetrieben und mittelständischen Unternehmen zugeschnitten sind. Im Fokus standen die Vakuumfüllmaschine VF 804, das Haltegerät HV 414 sowie das MFE-Formeinheit. Gemeinsam bilden sie eine leistungsstarke Lösung für das präzise Portionieren, Abdrehen und Formen unterschiedlichster Produkte.

Prozesse effizienter gestalten

Die VF 804 überzeugt durch ihre hohe Portioniergenauigkeit, einen produkt-schonenden Förderprozess und maximale Flexibilität bei wechselnden Produktanforderungen. Ob klassische Wurstwaren, Feinkostprodukte oder moderne Convenience-Anwendungen – die Maschine ermöglicht eine wirtschaftliche und re-produzierbare Produktion mit konstant hoher Produktqualität.



In Kombination mit dem HV 414 lassen sich Natur- und Kollagendärme automatisch und präzise abdrehen. Das unterstützt nicht nur eine gleichbleibende Produktqualität, sondern reduziert gleichzeitig den manuellen Aufwand im Produktionsalltag. Für viele Betriebe ist dies ein wichtiger Schritt, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken und Prozesse effizienter zu gestalten. Ein weiteres Highlight war das MFE-Formeinheit, das vielfältige Möglichkeiten zur Formgebung eröffnet. Von klassischen Produkten bis hin zu individuellen Formaten können Hersteller flexibel auf Markttrends und Kundenwünsche reagieren. Gerade in einem Wettbewerbsumfeld, das zunehmend von Produktvielfalt und Individualisierung geprägt ist, schaffen flexible Produktionskonzepte entscheidende Wettbewerbsvorteile.

Direkter Austausch sehr gefragt

Während des Genusswerks nutzten zahlreiche Besucher die Gelegenheit, sich direkt mit den Handtmann-Experten auszutau-



schen. Im Mittelpunkt standen Themen wie Prozessoptimierung, Produktvielfalt, Automatisierung und wirtschaftliche Produktionskonzepte für das Fleischerhandwerk. „Viele Betriebe suchen heute nach Lösungen, mit denen sie effizienter produzieren und gleichzeitig ihre handwerkliche Qualität bewahren können. Genau hier setzen unsere Systeme an“, erläuterte das Team von Handtmann Maschinenvertrieb. Der persönliche Austausch und die praxisnahen Vorführungen machten den Auftritt in Ulm zu einem vollen Erfolg. Handtmann bedankt sich bei allen Besuchern für die interessanten Gespräche und das große Interesse an den vorgestellten Lösungen. Sie möchten erfahren, wie Sie Ihre Produktion effizienter gestalten oder neue Produktideen umsetzen können? Das Team von Handtmann Maschinenvertrieb berät Sie gerne zu maßgeschneiderten Lösungen für das Fleischerhandwerk.

Handtmann Maschinenvertrieb GmbH & Co. KG
 Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
 88400 Biberach
 Tel.: +49 7351 45-0
 Fax: +49 7351 45-1599
 info.machines@handtmann.de
 www.de.processing.handtmann.com