

Punktgekühlt mit Santana

Ladenbau Hanke: Theke zeigt kubisches Design und Flexibilität

Nürnberg (buc) – Ein echter Blickfang am Evenord-Messestand von Ladenbau Hanke aus Regensburg war das Thekensystem „Santana“. Eine Theke, die sich laut **Thomas Hanke** seit ihrer Neuvorstellung zu einem echten Star entwickelt hat. Große Panorama-

beutel) angepasst werden kann, habe man damit auf den Markt gebracht, heißt es bei Hanke. Umfassender Service – von der Standortanalyse über Bauleitung bis zur Eröffnung – seien weitere Punkte, die Kunden in ganz Deutschland (man ist in fast allen



Nürnberg's Wirtschaftsreferent Dr. Roland Fleck (r.) war einer der Interessenten, denen Thomas Hanke die neue Theke präsentierte.

Scheiben, geradliniges und stilvolles „kubisches“ Design zusammen mit modernster Drei-Punkt-Kühltechnologie eröffnen nach seiner Aussage neue Dimensionen der Warenpräsentation.

Dazu stellte man in Nürnberg die Erweiterung um eine Snack-Kühlung und eine Heißtheke vor. Letztere ist flexibel nutzbar und lässt sich bei Bedarf mit einem Tranchierbrett abdecken und in eine Arbeits- bzw. Abstellfläche verwandeln. Eine echte Neuheit außerdem: die moderne Regalwand hinter der Arbeitszone des Thekenpersonals. Sie lässt sich mit Steckleisten für die Regalböden ganz nach Angebot ruck-zuck umbauen – eine Idee „nach dem Vorbild von Hotelbars“, wie Thomas Hanke erklärt.

Während im Oberbau Glas und Granit für eine edle Optik sorgen, herrscht im Unterbau praxisgerechte Anwenderfreundlichkeit vor: So sind die Edelstahlböden der Stellflächen zu den Seitenwänden hin abgerundet, was eine leichtere Reinigung erlaubt. Eine „Premiumtheke“, die aber nach Kundenwunsch (und Geld-

Zentrag-Genossenschaften gelistet) überzeugen.

Weitere Informationen unter www.ladenbau-hanke.de.

Weltneuheit zum Schleifen

MADO stellte in Nürnberg drei Modelle der „Sharp X“-Serie vor

Nürnberg (buc) – Mit einer Weltneuheit war die Maschinenfabrik Dornhan GmbH (MADO)

auf der Evenord vertreten: Der Schwarzwälder Hersteller präsentierte die Schleifmaschinen seiner neuen „Sharp X“-Serie, die speziell für handwerkliche Betriebe gedacht ist.

Herbert Schahl, MADO-Gebietsleiter Süd und Österreicher, erläuterte hier den Kunden die Vorteile der Modelle 635, 637 und

639. Sie arbeiten alle in Wechsel- und Drehstrom, sind für alle Messerarten verwendbar und



Herbert Schahl (hinten, Mitte) mit Kunden; vorn die Schleifmaschine „Sharp X“. Fotos (2): Buchmann

überzeugen durch ruhigen Lauf und hohe Standfestigkeit.

Laut Schahl gleichen sich die Bügelräder den Messerklingen an und sorgen so für den richtigen „Balligschliff“. Das bringe hohe Belastbarkeit und eine lange Standzeit der Messer. Und ein

BW-Kurs mit „NC“ erfolgreich

Fleischerschule Landshut: Neues Seminar „Personalführung“

Nürnberg (buc) – Erfolgreich gestartet ist nach Aussage von Schulleiterin **Barbara Zinkl** der erste Vollzeit-Kurs zum „Betriebswirt des Handwerks“ an der I. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Wie sie am Messestand der Schule auf der Evenord-Fachausstellung in Nürnberg berichtete, hat sich der „Workshop“-Charakter mit nur zwölf Teilnehmern und einem strengen Zugangs-Numerus-Clausus (Note 2,5 in betriebswirtschaftlichen Fächern) bewährt und sorgt für individuelle und intensive Wissensvermittlung. Der Praxisbezug werde zudem durch Exkursionen gestärkt.

Gestartet ist auch der 409. Meisterkurs, bei dem 37 Teilnehmer ihren großen Befähigungsnachweis anstreben. Mit dabei ist auch eine weitgereiste junge Dame: **Yoshiko Kobayashi** aus Japan, die im Sommer ihre Ausbildung in der Metzgerei **Fritz Rümenapf** in Buch am Erlbach absolviert hat und deren Vater **Takejiro Kobayashi** bereits 2004 die Meisterprüfung in Landshut abgelegt hat. Er ist heute Leiter der „Filiale“ der I. BFS in Kumamoto im Süden Japans, wo Fachkräfte im Fleischerhandwerk seit April 2007 Spezialwurstkurse und Verkaufstrainings absolvieren können.

Neu im herbstlichen Kursprogramm der Landshuter Schule ist ein Seminar „Personalführung – erfolgreich im Team!“ am Mittwoch, 17. November, von 9 bis 15 Uhr, das die Grundlagen der Personalführung vermitteln soll. Barbara Zinkl, die als ausgebildete Handelsfachwirtin (IHK) und Betriebswirtin (HWK) als Referentin fungiert, richtet sich damit an Chefs, Cheffinnen und Verkaufsleiter/innen in Fleischer-Fachgeschäften. Gerade im Verkauf sei ein Miteinander unabdingbar, betonte sie in Nürnberg. Wer die Stärken jeder einzelnen Verkäuferin nutze, steigere dadurch seinen Umsatz. In dem Kurs geht es u.a. um Mitarbeitererteilung, -führung, -gespräche und Stärken-/Schwächen-Analysen. Nähere Infos und Anmeldungen unter www.fleischerschule-landshut.de.

Überhitzen der Schneide werde damit unmöglich gemacht.

Die diamantbeschichteten Flügelräder sind langlebig und erlauben mindestens 1500 Schleifvorgänge. Abgezogen und poliert wird über vibrierende Keramiksteine. Das kleinste Modell USM 635 mit einem Flügelrad und einer Abziehscheibe sei beispielsweise ideal für den Einsatz in einer Metzgerei-Filiale.

MADO, seit mehr als 40 Jahren erfolgreich im Markt, hat heute noch weitere Schärfmaschinen-Varianten mit unterschiedlichen Techniken im Angebot – die Nassband-Schärfmaschine „Superschliff“, „Orkan“-Lamellen-Schärfmaschinen und „Rapid“-Band-Schärfmaschinen. Alle entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene. MADO ist nach der ISO Norm 9001 zertifiziert.

Nähere Informationen auch unter www.mado.de.