

In der Fleisch- und Lebensmittelproduktion hat sich längst ein Markt für Maschinen und Anlagen aus zweiter Hand gebildet. Die Geschäftsmodelle dafür sind vielfältig.

First Class aus zweiter Hand

Nein, es muss nicht immer nagelneu sein. In der Fleisch- und Lebensmittelproduktion sind Gebraucht-/Second-hand-Anlagen längst mehr als ein Geheimtipp. Denn neue Maschinen sind nicht immer nur state-of-the-art, innovativ und/oder effizient, sondern bisweilen auch ein teures Vergnügen. Es gibt eine Reihe von Beispielen, wie Produzenten auf dem Gebrauchtmärkte für Maschinen brauchbare Lösungen finden können. Und die Hersteller der Anlagen können vom Gebrauchtmärkte in Gestalt von lukrativen Servicemodellen profitieren.

Ein Beispiel ist Reich FoodSystems aus dem schwäbischen Urbach im Großraum Stuttgart. Das Unternehmen hat sich auf die Lieferung von überholten Koch-, Räucher- und Reifeanlagen spezialisiert und in den vergangenen Jahren einen starken Aufwärtstrend erlebt. „Gebrauchtanlagen, geliefert mit Garantie vom Fachbetrieb, sind mehr denn je gefragt“, versichert Danja Reich von Reich FoodSystems. Das liege „an

einem größer werdenden Bedarf an Anlagen zur Veredelung von Fleischwaren, aber auch am interessanten Preis, verglichen mit entsprechenden Neuanlagen.“ Das Angebot an Anlagen für das Handwerk und die Industrie werde immer größer.

Gebraucht ist nachhaltig

Außer rein technischen Gesichtspunkten spricht auch die Nachhaltigkeit für gebrauchte Anlagen. Danja Reich: „Viel stärker als früher tritt das Umweltbewusstsein in den Vordergrund. Warum sollte eine noch gute, intakte Anlage mit kleinen Defekten gleich verschrottet werden? Ein solches Verhalten ist nicht mehr zeitgemäß.“

Gründlich überholten Anlagen beschneigt Reich grundsätzlich die gleiche Lebensdauer wie Neuanlagen, weil sämtliche Verschleißteile wie Ventile, pneumatische Zylinder oder Heizelemente gegen Neuteile getauscht werden. Bei

Second hand *first class*

In meat and food production, a market for second-hand machinery and equipment has long been established. The business models therefor are diverse.

No, it doesn't always have to be brand new. In meat and food production, used/second-hand equipment has long been more than an insider tip. After all, new machines are not always state-of-the-art, innovative and/or efficient, but sometimes also an expensive pleasure. There are a number of examples of how producers can find viable solutions on the used machinery market. And equipment manufacturers can benefit from the second-hand market in the form of lucrative service models.

One example is Reich FoodSystems from Urbach near Stuttgart. The company specializes in the supply of refurbished cooking, smoking and maturing equipment and has seen a strong upward trend in recent years. "Used equipment, delivered with a guarantee from a specialist company, is more in demand than ever," asserts Danja Reich of Reich FoodSystems. This is "due to a greater need for plants for the refinement of meat products, but also to the interesting price, compared with corresponding new plants". The range of equipment for the trade and industry is becoming ever larger, she adds.

Used is sustainable

Apart from purely technical aspects, sustainability also speaks in favor of used equipment. Danja Reich: "Environmental awareness is becoming much more important than it used to be. Why should a still good, intact plant with minor defects be scrapped straight away? Such behavior is no longer in keeping with the times." She attests that thoroughly overhauled plants gen-

erally have the same service life as new plants because all wearing parts such as valves, pneumatic cylinders or heating elements are replaced with new parts. During a general overhaul, he says, the plant control system is replaced by state-of-the-art, reliable micro-electronics. The chamber body itself is predestined for long service due to its predominantly stainless steel construction. Anyone who is not sure about his choice can obtain comprehensive advice from Reich Food-Systems. And this from first hand: Company boss Wolfgang Reich cares personally for the concerns of the (prospective) customers. In more than 40 years he has been involved in the manufacture of smoking systems, he has literally amassed a wealth of experience.
www.reich-foodsystems.com

Search engine for machines

A company that is still fairly young is TradeMachines.

Räuchern-Garen-Reifen Ist unsere Passion

Räucher- u. Reifeanlagen vieler Fabrikate für Industrie u. Handwerk fachgerecht überholt.

Beispiel:



VERMAS 2, 4 Wg + Kliranlagen
SCHROTTER 1, 2, 4 Wg + Klirna
MAUTING 2, 3, 4 Wg
MAUTNER 1, 2, 3, 4 Wg + Klirna
TRAWING UNI versch. Größen

REICH FoodSystems GmbH
D-73660 Urbach T: 07181 990953
info@reich-foodsystems.com
www.reich-foodsystems.com