



Im Industriegebiet Karlsruhe-Hagsfeld hat das Dagema-Mitglied Salm seinen Firmensitz.

■ GEBRAUCHTMASCHINEN

Ein komplexes Geschäft

Das Karlsruher Unternehmen Salm bietet dem Fleischerhandwerk und der Gastronomie ein umfassendes Warensortiment. Ein weiteres Geschäftsfeld, das immer mehr an Bedeutung gewinnt, ist der Handel mit hochwertigen Gebrauchtmaschinen.

Als Heinrich und Lina Salm vor 90 Jahren im Süden von Karlsruhe eine kleine Firma gründeten, war nicht vorhersehbar, dass sich das Unternehmen, das inzwischen von Inhaber Peter Götz geführt wird, zu einem regional sehr bedeutsamen Partner der Metzgerei- und Gastronomiebranche entwickeln würde. Heute gehören zu den Kunden des Dagema-Mitglieds Metzgereien und fleischverarbei-

tende Betriebe, Restaurants und Gaststätten ebenso wie Heime und Dienstleister aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, Catering-Unternehmen, Bäckereien, der LEH und Lebensmittelhersteller.

Kompetente Serviceleistungen

Auf einer Betriebsfläche von mehr als 7000 Quadratmetern, einem Ladengeschäft mit Ausstellungsfläche von über 1000 Qua-

dratmetern, einem Lager von über 3000 Quadratmetern und einem Servicebereich von über 400 Quadratmetern sorgen 32 Mitarbeiter nicht nur dafür, dass die Kunden das passende Produkt aus dem mehr als 12.000 Artikel umfassenden Warensortiment erhalten, sondern bieten auch kompetente und zuverlässige Beratungs- und Serviceleistungen. Das Angebotspektrum umfasst neben der Beschaffung von Ma-

schinen und Geräten die maßgeschneiderte Unterstützung in Finanzierungs- und Leasingfragen, die Entwicklung neuer Produktideen sowie Vorführungen, Schulungen und Hausmessen im Karlsruher Ausstellungs- und Ladenlokal.

Export mit guten Erfolgschancen

Besonderen Wert legt das Unternehmen auf den Handel mit hochwertigen Gebrauchsmaschinen, der mittlerweile für 15 bis 20 Prozent des Gesamtumsatzes verantwortlich ist. „Früher lief dieses Geschäft so nebenher mit, aber vor fünf Jahren haben wir es intensiviert und inzwischen läuft es hervorragend“, berichtet Martin J. Machinek. Insbesondere der Export bietet gute Erfolgschancen. So wurden in den letzten Monaten gebrauchte Maschinen nach Bolivien, Australien, in die Türkei und vor allem in den früheren Ostblock geliefert. Und auch aus Südafrika oder den Arabischen Emiraten gab es bereits Bestellungen. „Wertmäßig machen wir 50 Prozent des Geschäfts mit dem Ausland, denn während in Deutschland auch viele gebrauchte

Kleingeräte Interesse finden, werden über die Grenze meist die größeren Anlagen verkauft“, erzählt Machinek.

Das Geschäftsfeld bezeichnet Machinek als „diffizil“. Einerseits hätten die Maschinen bereits etliche Arbeitsstunden hinter sich, andererseits erwarteten die Kunden, dass sie noch viele Jahre Freude an der Investition hätten. „Da gibt es dann einiges, was überholt werden muss“, sagt Machinek. Und so sorgen drei festangestellte Monteure und fachspezifische Subunternehmen dafür, dass die Erwartungen erfüllt werden.

Suche nach speziellen Maschinen

Salm kauft aber nicht nur generell Maschinen auf, um sie Interessenten anzubieten, sondern geht auch gezielt auf Suche nach speziellen Anlagen. „Es kommen durchaus Kunden mit ganz genauen Vorstellungen zu uns. Wir versuchen dann, die entsprechende Geräte zu finden“, erklärt Machinek. Oft mit Erfolg, denn Deutschland ist vermutlich das Land mit dem größten Maschinenangebot (www.salm-karlsruhe.de).



Unterschiedliche Gebrauchsmaschinen von verschiedenen Herstellern bietet Salm in seinem Ladengeschäft an.



GAREN BEI NIEDERTEMPERATUR.

GOURMET SAVER:

Innovativ und bislang einzigartig:

- Volles Endvakuum, für lange Haltbarkeit und notwendig für das optimale Garen in Niedertemperatur.
- Einfach zu reinigen und hygienisch, da aus Edelstahl.
- Flüssigkeiten können auch verpackt werden.
- Beutelgröße 250 x 350 mm.
- Geringe Stellfläche.
- Einfach zu bedienen.
- Weitere Modellgrößen sind erhältlich.



THERMALISIERER NONA:

- Fische oder z.B. Keulen im Ganzen oder viele einzelne Stücke gleichzeitig garen.
- 51 Liter Wasserbad.
- Einfach zu reinigen, da es keine Heizung oder beweglichen Teile in der Maschine gibt.
- Abtrenngitter für die Unterteilung in zwei Felder und weitere Optionen sind erhältlich. So kann in einem Feld schonend gegart und im anderen regeneriert werden.
- Weitere Modellgrößen sind erhältlich.



KOMET GERMANY **Domnick**

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
www.vakuumverpacken.de
www.gourmet-thermalisierer.de