

## Extraportion Bacon

Fruchtige Kirschen und aromatische Tomaten sind die Basis der fünften homemade Sauce von BBQUE, kombiniert mit deftigem Bacon und ausgewählten Gewürzen. So gelangt eine Extraportion Bacon auf den Burger, beim Marinieren, Glazen oder Dippen. Die Sauce gibt es ab Februar 2020 in einem neuen Look. Zur BBQUE-Familie zählen zudem die rauchige Grill & Buchenholz Sauce mit herben Holznoten, „Das Original“ als Hommage an den klassischen Barbecuegeschmack, die charmante Honig & Senf sowie die feurig-scharfe Chili & Kren Sauce. [www.bbque.de](http://www.bbque.de)



## Sichere Wurstproduktion

Schon oft hat CDS Hackner Maßstäbe im Bereich Naturdarm gesetzt. „Was uns antreibt, ist einfach gesagt: Wir wollen für unsere Kunden die beste und sicherste Technik für die Wurstproduktion“, sagt Michael Hackner. Eine Wurstproduktion ohne das Sichern des Naturdarms durch lose Teile wie Gummi- oder Plastikringe ist mit dem knickbaren SilberPfeil Pipe möglich. Einfach die knickbaren Enden des Pipes umklappen und festdrücken, und der Naturdarm sitzt dort sicher und fest. Beim Verwenden die Enden wieder zurückklappen, Pipe aufschieben, fertig. Zudem informiert ein intelligentes Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen über Kaliber und Qualitäten. Zusammen mit einer neuen Barcode-Technologie, die jedes Gebinde lückenlos und digital rückverfolgen kann, wird die Wurstproduktion laut Hersteller auf einen bisher nicht dagewesenen Sicherheitsstandard gehoben. [www.cds-hackner.de](http://www.cds-hackner.de)



## pH-Messung leicht gemacht

Das handliche pH Messgerät PH-Check S (59 g, Ø 35 mm x L 225 mm) ist leicht kalibrierbar und mit seiner robusten Einstechspitze ideal für Messungen in Fleisch, Wurst, Schinken, Käse und anderen festen oder flüssigen Stoffen. Das zweizeilige Display zeigt neben dem pH-Wert die Proben temperatur an. Die Temperaturkompensation (ATC) erfolgt automatisch; eine extra Eingabe der Bezugstemperatur ist nicht nötig. Die im Lieferumfang enthaltene Sensorkappe mit Aufbewahrungsfliisigkeit schützt die Elektrode vor der Austrocknung. Das Messgerät ist IP65-spritzwassergeschützt und jederzeit einsatzbereit. Bis zu drei Messpunkte (pH4, pH7 und pH10) lassen sich kalibrieren. Die jeweilige Kalibrierlösung wird automatisch erkannt. Die Kalibrierung benötigt wenige Augenblicke. Das Instrument misst von 0,00 bis 14,00 pH (Genauigkeit ±0,1 pH) und von 0 bis 60°C (Genauigkeit ±1,0°C). Die Messergebnisse können mit der Hold-Funktion im Display festgehalten werden. Die Spannungsversorgung erfolgt über 2 x 3 V CR2032 Batterien (im Lieferumfang enthalten). [www.dostmann-electronic.de](http://www.dostmann-electronic.de)



## Bio? Na klar

„Bio“ prägt den Lebensstil vieler Verbraucher. Daher führt auch Frutarom mit den Marken Wiberg und Gewürzmühle Nesse compatible Produkte im Sortiment. Auf der Biofach 2020 in Nürnberg präsentierte das Unternehmen



Wursthüllen mit Biogewürzen, mit denen man Rohwürste, Schinkenspezialitäten u.v.m. veredeln kann. Die Wiberg Deco Quick® Gewürzummüllungen eignen sich aber auch für Käse oder Fisch. Bei Rohwürsten sind die schmackhaften Bio Pfeffer- und Bio Paprika/Chili-Umhüllungen gefragt, die ein gleich-

mäßiges, attraktives Ergebnis ermöglichen. Aufwändige Produktionsschritte zum Gewürzauftrag sind so passé. Zum Bio-Produktprogramm zählen zudem Gewürze wie die Bio Wiener Gewürzmischung, Kräuter, funktionale Hilfsstoffe wie Bio Tex Pure – ein Kutterhilfsmittel für Brühwurst ohne Citrat oder Phosphat – sowie Marinaden. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)

## Kassen für TSE bereit?

Die seit Anfang 2020 geltende § 146a der Abgabenverordnung (AO) stellt viele Kleingewerbe vor Herausforderungen: Pflicht zur technischen Sicherheitseinrichtung (TSE), Kas senmelde- und Belegausgabepflicht. Verstöße dagegen können jederzeit unangekündigt vom Finanzamt kontrolliert und mit einem Bußgeld sanktioniert werden. Das cloudbasierte Kassensystem von ready2order verfügt über eine TSE, die zeitgerecht bis zum Stichtag 30. September 2020 mit dem Sicherheitszertifikat verknüpft wird. Auch die Meldung beim Finanzamt hinsichtlich des Sicherheitssystems wird übernommen. Die Software ermöglicht auf einer bedienerfreundlichen Oberfläche die Inventarverwaltung und Analyse der Unternehmensleistung. So ist ein Überblick über Umsätze und Warenbestand gewährleistet. Zudem verfügt das Kassensystem über zertifizierte Schnittstellen zur Übermittlung der Daten an den Steuerberater. [www.ready2order.com](http://www.ready2order.com)

