



taste the quality

TRENDS IN SMOKING

DIE GANZE WELT DER THERMOPROZESSTECHNIK

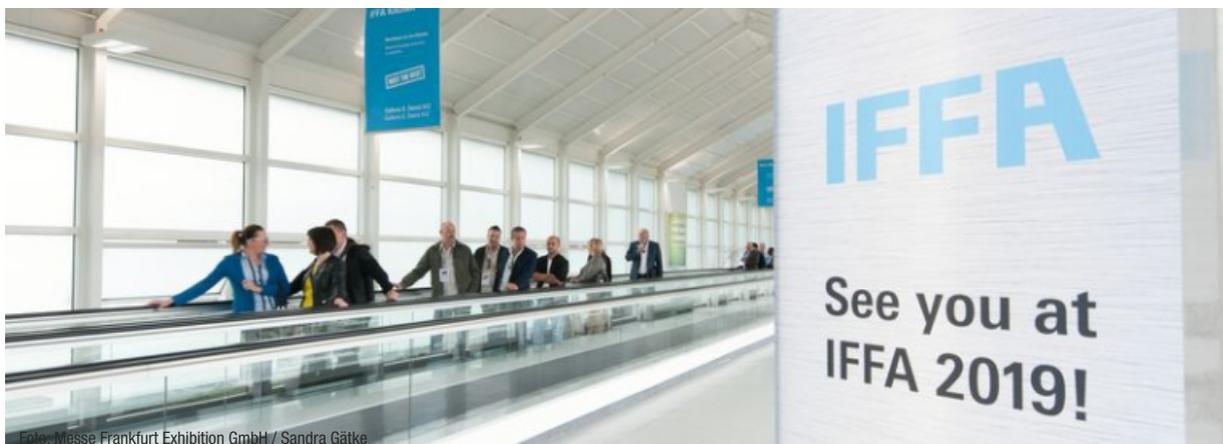


Foto: Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Sandra Gätke

„NICHTS IST SO BESTÄNDIG WIE DER WANDEL“

Dieses Sprichwort des griechischen Philosophen Heraklit trifft auf viele Lebenslagen und Situationen zu. So auch auf die Entwicklung der IFFA und die damit verbundenen Messeauftritte von REICH. Trotz des nachhaltigen Wandels hatte bei REICH eine Philosophie immer Bestand: Innovative, praxisgerechte Lösungen und der Fokus auf die Bedürfnisse und Anforderungen des Kunden. Auch im Jahr 2019 präsentiert sich REICH wieder mit einem beeindruckenden Messeauftritt und zahlreichen technischen Neuheiten auf der IFFA in Frankfurt am Main. Einen ersten Vorgeschmack bekommen Sie in der vorliegenden Ausgabe unseres Newsletters. Im Vorfeld zur IFFA 2019 ist die Redaktion von „Trends in Smoking“ in die Archive abgetaucht und hat eine interessante Fotostrecke der letzten 20 Jahre zusammengestellt.

• **1998:** mit einem kleinen 80 m² Eckstand präsentierte sich REICH auf der IFFA 1998. Vorgestellt wurde damals die neue Generation der Industrieanlagen und die neue Steuerungsgeneration Unicontrol



2000 mit Computeranbindung - für damalige Verhältnisse eine kleine Sensation.

• **2001:** Räuchern auf dem Stand war das Motto der IFFA 2001.



Hier wurde das neue Reiberauchsystem Smart-Smoker mit patentiertem Kegelreibekopf präsentiert.

• **2004:** Erweiterung der Standfläche auf über 120 m² mit völlig neuem Messeauftritt. Präsentation der neuen AIRMASTER® UK Linie mit verstärkter Luftleistung, großem Sichtfenster in der Anlagentüre und neuen Edelstahlscharnieren.

• **2007:** Vorstellung des neuen Dampfraucherzeugers S 800 H,



des Hackspanraucherzeugers G 505 H und der neuen Touch-Steuerung Unicontrol 2000 TS.

• **2010:** Neuer Messeauftritt mit großer Standfläche (200 m²). Präsentation der Backanlage BKQ 2500 und der neuen Steuerung Unicontrol 2000 S.

• **2013:** Präsentation des neu entwickelten Hubtores und des Anlagenbodens mit integrierter Entwässerung für industrielle Anlagen.



Vorstellung der neuen Führungsmannschaft von REICH.

• **2016:** Erste IFFA unter der neuen Führung von Tobias Layer und Steffen Jaiser. Realisierung eines neuen Standkonzeptes auf 300 m² Fläche. Präsentation des neuen Reiberaucherzeugers FR 2008, der neuen Steuerungsgeneration Unicontrol 3000 und Unicontrol 3000m und der 2-Wagen Backanlage BKQ 5000.

• **2019:** Lassen Sie sich überraschen...



INHALT

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“

Messtermine 2019/20

Die neue MaxxSmoker G 700 H-Serie

Innovation und Zukunftsorientierung

Modellpflege G 200 S und G 400 S

Micarna denkt nachhaltig

Gourmet S.A

News intern

REICH wächst weiter

Azubi-Projekt 2019

Weihnachtsfeier 2018

Crefo Bonitätszertifikat

Virtual Reality 3D bei REICH

MESSETERMINE 2019/20

2019

IFFA, Frankfurt/Main, Deutschland 04-09 Mai



Propak Asia, Bangkok, Thailand 12-15 Juni



FOOMA, Tokio, Japan 09-12 Juli



Espacio Food Service, Santiago, Chile 10-12 Sept.



AgroProdMash, Moskau, Russland 07-11 Oktober



Evenord, Nürnberg, Deutschland 12-13 Oktober



Gulfood Manufacturing, Dubai 29-31 Oktober



Andina-Pack, Bogota, Kolumbien 19-22 November



2020 (voraussichtlich)

Seafood Processing, Brüssel, Belgien Mai



SÜFFA, Stuttgart, Deutschland 03-05 Oktober



AgroProdMash, Moskau, Russland Oktober



Evenord, Nürnberg, Deutschland Oktober



Gulfood Manufacturing, Dubai November



weitere Termine unter: www.reich-germany.de



Räuchern mit der besten verfügbaren Technologie

REICH hat mit seinen Innovationen bei dem Dampfraucherzeuger S 900 H und dem Friktionsraucherzeuger FR 2008 neue Maßstäbe gesetzt. Nun nimmt sich REICH seine Glimmraucherzeuger vor. Mit der MaxxSmoker G 700 H-Serie bringt REICH eine neue Generation Hackspäne-Glimmraucherzeuger auf den Markt. Die beiden Sägemehl-Glimmraucherzeuger G 200 S und G 400 S werden ebenfalls auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

DIE NEUE MAXXSMOKER G 700 H-SERIE

Die neue Generation Hackspäne-Raucherzeuger

Die MaxxSmoker Raucherzeuger-Serie basiert auf einer bewährten und ausgereiften Konstruktion und wird weltweit von REICH-Kunden geschätzt und hundertfach eingesetzt. Trotz regelmäßiger Modellpflege machten stetig neue Anforderungen aus Industrie und Handwerk eine grundsätzliche Überarbeitung notwendig.

Heutige Anwender der REICH-Raucherzeuger erwarten nicht nur eine zuverlässige Raucherzeugung und ein gleichbleibend hohes Rauchvolumen. Immer wichtiger werden auch weitere Eigenschaften, wie zum Beispiel die Betriebssicherheit, der Arbeitsschutz, der Wartungs- und Pflegeaufwand, die Betriebs- und Energiekosten und natürlich der Anschaffungspreis. Deshalb entwickelten die REICH-Ingenieure mit der MaxxSmoker G 700 H-Serie eine neue Plattform, um die aktuellen Wünsche und Erwartungen der Kunden zu erfüllen. Die neue Serie vereint bewährte Funktionselemente aus der aktuellen Generation mit innovativen Neuerungen.

Durch Weiterentwicklung der Funktionselemente im Bereich der Verschmelzung können die Anforderungen nach einem konstant hohen Rauchvolumen und der Steuerbarkeit der Rauchintensität in Zukunft sogar noch besser realisiert werden. Um den Wunsch nach einem möglichst geringen Wartungs- und Pflegeaufwand während des Betriebes zu erfüllen, sind die Geräte der G 700 H-Serie mit einer automatischen Asche-Ausschwemmung ausgestattet. Dadurch entfällt das manuelle Entleeren des Aschebehälters. Stattdessen wird die Asche zuerst abgelöscht und dann in eine große Schublade im unteren Bereich des Raucherzeugers ausgeschwemmt. Diese kann

ohne Öffnen des Verschmelzbereiches komfortabel und sicher entleert werden.

Eine weitere Innovation ist das automatische Verschweissieb. Dieses kann nach dem Raucherzeugungsvorgang sowohl das Glutbett ablöschen, als auch Teerablagerungen im Verschweissieb durch eine integrierte Siebreinigung entfernen. Dadurch eignen sich die Raucherzeuger der G 700 H-Serie auch optimal für Langzeit-Räucherprozesse.

Zusätzlich verfügen die neuen Raucherzeuger über ein integriertes Löschesystem. Sobald über die integrierte Sensorik eine Übertemperatur gemeldet wird, erfolgt eine automatische, präventive Ablöschung, um eine Beschädigung des Systems und damit verbundene Gefahren zu verhindern.

Weitere Verbesserungen ergeben sich durch die deutliche Vergrößerung des Spänebehälters, die ergonomische Gestaltung der Einfüllöffnung für Hackspäne und den Einsatz von integrierten Signal-LEDs, die direkt am Gerät über den aktuellen Betriebszustand des Raucherzeugers informieren.

Der Reinigungsvorgang der bisherigen Hackspäne-Raucherzeuger erfolgte größtenteils manuell. Um das manuelle Eingreifen des Bedieners zur Reinigung so weit wie möglich zu reduzieren, wurde in der neuen MaxxSmoker G 700 H Serie nun auch ein vollautomatisches CIP-Reinigungssystem integriert. Das Gerät erkennt den Reinigungsbedarf automatisch und kann die Reinigung selbstständig und ohne Eingreifen des Benutzers ausführen. Ein spezieller Absperrmechanismus ermöglicht dabei, dass die Reinigung des Raucherzeugers unabhängig von der Anlage erfolgen kann. Diese automatische Raucherzeuger-

Reinigung hat sich schon beim „großen Bruder“ dem REICH SteamSmoker S 900 H, bewährt und erfreut sich großer Beliebtheit.

Zukünftig wird die REICH MaxxSmoker G 700 H-Serie aus drei Geräten bestehen: Einem für kleine Anlagen (1 bis 2 Wagen), einem für mittelgroße Anlagen (3 bis 7 Wagen) und einem für große Anlagen (8 bis 14 Wagen).



INNOVATION UND ZUKUNFTSORIENTIERUNG

für die Raucherzeuger der G 700 H und S 900 H-Serie

Die Erfahrung der letzten Jahre zeigt, dass Raucherzeuger immer häufiger in einer separaten Technikenebene platziert sind. Aus diesem Grund sind beim Auffüllen dieser Systeme mit Räuchermaterial für die Bediener oft lange Wegstrecken zurückzulegen. Dies stellt bei intensiver Nutzung der Raucherzeuger einen nicht zu vernachlässigenden personellen und zeitlichen Aufwand dar.

Immer wieder wurde von Kundenseite der Wunsch nach einem größeren Spänevorrat an REICH herangetragen. Im Rahmen der Neuentwicklung der G 700 H-Serie wurde diese Anforderung in zweifacher Hinsicht umgesetzt: Zum einen wurde der im

Raucherzeuger integrierte Vorratsbehälter deutlich vergrößert, zum anderen besteht nun die Möglichkeit, die neuen Raucherzeuger mit einem Hackspansilo mit 1,5 m³ Kapazität zu koppeln. Dieses kann frei im Raum in der Nähe des Raucherzeugers platziert werden. Der Behälter ist über eine flexible Förderschnecke an den Raucherzeuger angebunden und beliefert diesen mit Hackspänen. Somit werden die Anforderungen an das kundenseitige Gebäude auf ein Minimum reduziert.

Der erweiterte Holzvorrat ist vollständig in die Steuerung des REICH-Raucherzeugers integriert und läuft daher vollauto-

matisch ohne Eingriff von außen ab. Meldet der Raucherzeuger einen Mangel, wird dieser kurzzeitig in einen Pausenmodus versetzt.

Währenddessen werden über eine integrierte Fördereinrichtung Hackspäne nachgefördert und der Raucherzeuger setzt nach vollständiger Befüllung seine Arbeit fort.

Das neue Bevorratungssystem ist ab Mitte 2019 für die Geräte der G 700 H-Serie und ab Ende 2019 auch für den S 900 H verfügbar.

MODELLPFLEGE G 200 S UND G 400 S

„Jetzt machen wir mal keine Wissenschaft daraus!“

Diesen Satz hören REICH-Technologen sehr oft, wenn sie die Befeuchtung des Sägemehls der Glimmraucherzeuger erklären. Aber genau das ist es.

Für eine gute Funktionsfähigkeit des G 200 S und des G 400 S ist eine gleichmäßige und definierte Anfeuchtung des Sägemehls notwendig, denn wenn das Sägemehl zu nass oder zu trocken ist erhält man schlechte Ergebnisse hinsichtlich der Rauchqualität und -menge. Im kritischsten Fall ist sogar Schimmel im Vorratsbehälter möglich.

Bei den bekannten Sägemehl-Raucherzeugern fand das Befeuchten bzw. Mischen des Sägemehls außerhalb des Raucherzeugers manuell statt. Je nach Sorgfalt des Bedieners konnten hier mehr oder weniger gravierende Probleme auftreten. Diese Schwäche wird nun im Zuge der aktuellen Modellpflege konstruktiv behoben. Sowohl beim kleineren G 200 S als auch beim größeren G 400 S wird das Sägemehl nun durch eine integrierte Befeuchtungseinrichtung gleichmäßig und kontinuierlich angefeuchtet. Durch die eingebaute

Dosierung lässt sich die beigemischte Wassermenge optimal an das Ausgangsmaterial anpassen. Dabei erfolgt die Befeuchtung des Sägemehls so, dass kein Schimmel im Vorratsbehälter entstehen kann.

Im Rahmen der Modellpflege erstrahlt die Optik des G 200 S in neuem Glanz. Der bisher eingesetzte Knebelgriff wurde durch eine hochwertige Variante aus Edelstahl mit Magnetverschluss ersetzt.

Micarna denkt nachhaltig

... und wird darin von REICH Anlagen unterstützt

Tradition, Nachhaltigkeit und Regionalität. Die Produkte der Micarna-Gruppe, die in der Schweiz Produzentin für Fleisch-, Geflügel- und Seafoodprodukte ist, genügen nur den höchsten Ansprüchen. Mit den rund 3000 Mitarbeitern, verteilt auf 12 Unternehmen, leistet Micarna einen wertvollen Beitrag zum Unternehmenserfolg der Migros, die im Besitz von 2 Millionen Genossenschaftlern ist. Das Ziel ist eine höhere Wertschöpfung für die täglich über 2 Millionen Konsumenten zu erzielen und nicht nur die üblichen Standards zu bedienen. Verantwortung übernehmen, dem Verbraucher Sicherheit bieten und das Tierwohl in den Fokus stellen, das ist der erklärte Anspruch. Über nahezu ein halbes Jahrhundert wurden regionale Netzwerke aufgebaut. Alle Produkte sind lückenlos rückverfolgbar und unterliegen regelmäßigen unabhängigen Kontrollen. So übernimmt Micarna eine Vorbildfunktion für Mensch, Tier und Umwelt in der Produktion erstklassiger Lebensmittel.

Auch der Nachwuchs, der im Unternehmen ausgebildet wird, bekommt diese Werte schon in die Wiege gelegt. Das Nachhaltigkeitsverständnis von Micarna umfasst die gesamte Wertschöpfungskette bis hin zum Recycling. Wir von REICH freuen uns daher besonders, dass wir mit unseren Anlagen Micarna in ihren hohen Zielen, hervorragende Produkte

herzustellen, unterstützen und zur Kundenzufriedenheit beitragen zu dürfen.

Seit Januar 2018 produziert Micarna unter anderem mit drei REICH Universalanlagen AIRMASTER® UK 5000 BHD, die jeweils mit unserem Reiberaucherzeuger FrictionSmoker FR 1002 ausgestattet sind. Dieser Raucherzeuger arbeitet umweltfreundlich und emissionsarm im geschlossenen CircoSystem®. Als echtes Multitalent ist dieser Anlagentyp perfekt ausgerüstet, um den vielseitigen Anwendungen von Micarna zu entsprechen. Auch REICH ist wie Micarna in seinem Qualitätsanspruch kompromisslos. Unsere Fertigungstiefe ist sehr hoch. So werden unsere Anlagen ausschließlich im eigenen Werk im Süden Deutschlands produziert und Zulieferkomponenten von namhaften deutschen Qualitätsherstellern bezogen.

So verbindet uns die gleiche Philosophie mit Micarna und wir freuen uns auf eine weitere gemeinsam erfolgreiche Zusammenarbeit.

KONTAKT

Micarna SA
http://www.micarna.ch



Gourmet S.A

Neue Produktionsstätte

Ein Brand im Industriegebiet von Paterna am 08. Februar 2017 hat die Einrichtungen von Gourmet S.A, eines der wichtigsten Fleischunternehmen in der Region Valencia in Spanien, vollständig zerstört.

Nur 6 Monate später wurde der erste Stein für den Wiederaufbau der Fabrik an derselben Stelle gelegt, an der sich das Unternehmen zuvor befand. Und nur 17 Monate nach dem Brand sind die neuen Anlagen fertiggestellt.

Jaime Álvarez, General Manager von Gourmet erklärt: „Der Bau unserer neuen Fabrik war eine Herausforderung, bei der wir viele Widrigkeiten überwinden mussten. Nun ist diese Phase abgeschlossen, und wir freuen uns über neue und effizientere Einrichtungen, auf die wir sehr stolz sind. Nun können wir mit Begeisterung in die Zukunft blicken.“

Die neue Produktionsstätte von Gourmet S.A bietet alle Voraussetzungen, um sich den Herausforderungen der Branche zu stellen. Zum einen wurden die Transitflüsse der Produktion innerhalb der Fabrik optimiert.



Darüber hinaus hat sich das Unternehmen mit neuen, qualitativ hochwertigen Anlagen von REICH neu aufgestellt. Seit Mitte 2018 produziert Gourmet seine empfindlichen Produkte, die unter den Marken Picken und La Cuina im Handel erhältlich sind, in drei Universalanlagen AIRMASTER® UK 7500 G 505 H Transit-Version, sowie drei Kochanlagen AIRMASTER® KK 7500 BND.



Gemeinsam mit unserem spanischen Vertriebspartner REICH Thermoprozesstechnik Ibérica freuen wir uns sehr über das Vertrauen von Gourmet in unsere Anlagen als wichtiger Bestandteil seiner erfolgreichen Produktionstätigkeit.

KONTAKT

Gourmet
C/ Islas Canarias, 47.
Pol. Ind. Fuente el Jarro.
46988, Paterna. Valencia. España.
www.gourmet.es



taste the quality

News

Eplan certified Engineer



Wir gratulieren Jens Stroheck herzlich zur im Herbst 2018 erfolgreich bestandenen Prüfung zum EPLAN Certified Engineer! Herr Stroheck hat über mehrere Monate das Ausbildungsprogramm bei E-Plan durchlaufen und hier unter anderem Kurse in Makro- und Gerätetechnik, normgerechter Schaltplandokumentation, Automatisierungstraining und Zertifizierung durchlaufen. „Das erworbene Wissen dient als sehr gute Basis, die Prozesse in der Elektrokonstruktion weiter zu straffen und unsere Schaltpläne dauerhaft auf einem sehr guten Niveau auszuführen“, so der frisch gebackene E-Plan certified Engineer Jens Stroheck.



Nachwuchs bei REICH

Neue Azubis verstärken unser Team

Am 1. September 2018 haben Julia Gaar als technische Produktdesignerin, Maximilian Haas und Enrico Welman als Mechatroniker mit Ihrer Ausbildung bei REICH begonnen. Wir freuen uns über die Verstärkung unseres Teams und heißen die drei herzlich willkommen!



Spende für Krebshilfe

Seit 2006 nimmt sich der Förderverein Onkologie Ostwürttemberg am Stauferklinikum Mutlangen in der Psychosozialen Krebsberatungsstelle an Krebs erkrankter Menschen an und betreut sie psychologisch. „Eine Aufgabe, die förderwürdig ist und die wir gern mit einer Spende unterstützen möchten“, erklären die Geschäftsführer Steffen Jaiser und Tobias Layer von der REICH Thermoprozesstechnik GmbH. So überreichten sie dem Förderverein Onkologie Ostwürttemberg im Namen von REICH im Dezember 2018 eine Spende in Höhe von 1.500 EUR.



Gesundheit ist uns wichtig

Seit November 2018 bietet REICH für alle Interessierten ein wöchentlich stattfindendes einstündiges Training unter professioneller Anleitung an. Hier stehen Beweglichkeit und Koordination sowie Kraft und Ausdauer auf dem Plan. Eva Maletic, die auch schon das Lauftraining für den Teamlauf 2018 geleitet hat, führt wieder mit spannenden und anspruchsvollen Übungen durch das vielseitige Programm.



REICH WÄCHST WEITER

Erneute Gebäudeerweiterung 2019 / 2020

In unserem Newsletter 2017 hatten wir bereits über die Fertigstellung des Erweiterungsbaus unseres Stammsitzes in Schechingen berichtet. Nach zwei Jahren intensiven Wachstums stehen nun die nächsten strategischen Schritte an und eine weitere Gebäudeerweiterung ist in Planung. Hierzu wurde bereits 2018 über 10.000 m² Grundstücksfläche, die an das jetzige Betriebsgelände angrenzt, gekauft.

Diese soll nun sukzessive mit Fertigungs- und Verwaltungsgebäuden bebaut werden. In einem ersten Schritt ist eine Erweiterung der Produktionsfläche für das Schwesterunternehmen E.F. Jaiser Blechbearbeitung um 1.500 m² und eine Erweiterung der Endmontagefläche bei REICH um 1.000 m² geplant. Hier soll vorwiegend die Montage der Raucherzeuger und Rohwurststreifenanlagen untergebracht werden. Durch die beständige Vergrößerung des Personalstammes wird parallel auch die Sozial- und Verwaltungsfläche um weitere 500 m²

aufgestockt. Hier entstehen eine zweite, größere Kantine und Büros für Arbeitsvorbereitung und Konstruktion. Zudem sind zwei große Seminarräume für Mitarbeiter- und Kundens Schulungen geplant. Bei der Planung hat man, wie schon bei den ersten beiden Bauabschnitten, auf eine hohe Ergonomie geachtet. So ist der geplante Bürotrakt mit bodenhohen Fenstern, einer umweltfreundlichen Beheizung und Raumkühlung sowie einer offenen und freundlichen Raumaufteilung ausgestattet.

In beiden Produktionshallen sind hohe Fenster und Deckenlichtbänder sowie zwei Kranbahnen vorgesehen.

„Mit dieser strategisch wichtigen Erweiterung richten wir beide Firmen für ein erfolgreiches kommendes Jahrzehnt 2020-2030 aus und bekennen uns zum Fertigungsstandort Deutschland, heute und auch in

Zukunft“, erklärt Tobias Layer, Geschäftsführer von REICH. „Durch diesen Schritt können wir unsere Philosophie der hohen Fertigungstiefe konsequent fortsetzen, so dass unsere Kunden auch in Zukunft 100% Made in Germany von uns bekommen“, fährt Layer fort.



AZUBI-PROJEKT 2019

Planen, konstruieren und bauen einer Popcornmaschine

Die Entwicklung eines neuen Produktes von der Idee bis zur Serienreife ist ein komplexer Vorgang und erfordert von allen Beteiligten ein hohes Maß an Erfahrung. Neben Kreativität, Teamgeist und hohem fachlichen Können sind auch Kosteneffizienz und ein gutes Zeitmanagement erforderlich.

All diese Faktoren werden den Auszubildenden der Firmen E.F. Jaiser Blechbearbeitung und REICH bereits in der Lehrzeit vermittelt. Hierzu wurde von beiden Unternehmen vor einigen Jahren das Auszubildendenprojekt ins Leben gerufen. Dabei erhalten die Azubis eine Produktvorgabe, welche sie innerhalb eines Jahres entwickeln, bauen und zur Serienreife bringen müssen. Die gesamte Abwicklung des Projekts liegt dabei in den Händen der Auszubildenden und wird von anderen Mitarbeitern nur auf ausdrücklichen Wunsch begleitet. Das Thema des diesjährigen Projektes war die Entwicklung und Fertigung einer Popcornmaschine. Eine besondere Heraus-

forderung stellte dabei die Konstruktion des Heizbehälters für das Popcorn hinsichtlich der Gewährleistung von Betriebssicherheit und einfacher Handhabung dar.

Dennoch wurden alle Herausforderungen und Probleme von unseren Azubis mit Bravour gemeistert, so dass die Maschine pünktlich zur Ausbildungsmesse in Aalen fertiggestellt war. Dort sorgte sie als Publikumsmagnet für Begeisterung bei den Messebesuchern. Die Popcornmaschine kann ebenfalls auf der IFFA 2019 bewundert und das daraus resultierende Produkt verkostet werden. Taste the quality - eine Philosophie, die auch schon bei unseren Auszubildenden verankert ist.



WEIHNACHTSFEIER 2018

Eisige Kunstwerke und heißer Glühwein

Wie jedes Jahr zum Jahresabschluss haben die Schwesterunternehmen REICH und E.F. Jaiser Blechbearbeitung wieder eine gemeinsame Weihnachtsfeier erlebt. In diesem Jahr starteten 80 Mitarbeiter bei eisigen Temperaturen vom Standort Schechingen aus mit zwei Bussen in Richtung Nördlinger Ries, wo zunächst die Besichtigung von Schloss Baldern mit Führung und interessanten Einblicken in die Geschichte des Adels anstand. Das nächste Ziel war das neu eröffnete 2nd Home Hotel in Nördlingen, das am 14.12.2018 komplett für unsere Mannschaft gebucht war. In einem exklusiven Ambiente wurden verschiedene kulinarische Snacks zur Stärkung gereicht. Nach der Belegung der Zimmer gab es eine weitere Überraschung, die sicherlich für jeden einzelnen eine neue Erfahrung war. Vor dem Hotel waren Eisblöcke in der Größe von etwa 1,50 x 0,5 x 0,25m aufgebaut. Nach einer kurzen Einweisung wurden vom Veranstalter sieben Teams gebildet, mit der Aufgabe, ein Motiv festzulegen und dieses in 3 Stunden gemeinsam aus den

Eisblöcken zu schnitzen.



Gegen 17:00 Uhr stand für jeden individuelle Zeit zur Verfügung, die einige zu einem Besuch des Nördlinger Weihnachtsmarktes nutzten. Anschließend haben unsere Geschäftsführer Herr Steffen Jaiser und Herr Tobias Layer das Geschäftsjahr 2018, das wieder mit einem deutlichen Wachstumszuwachs beendet werden konnte, Revue passieren lassen und eine Vorschau auf das Jahr 2019 gegeben. Anschließend klang der Abend mit einem vorzüglichen Vier-Gänge Menü auf hohem Niveau aus.

Am nächsten Morgen traten wir nach einem gemeinsamen Frühstück die Rückfahrt nach Schechingen an.

CREFO BONITÄTSZERTIFIKAT

REICH mit dem Siegel der Sicherheit ausgezeichnet

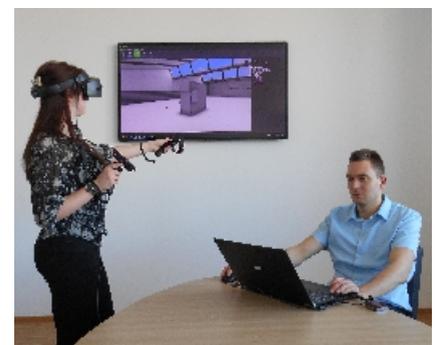
Im Januar 2019 wurde die REICH Thermoprozesstechnik mit dem „CrefoZert“- dem Bonitätszertifikat der Creditreform - ausgezeichnet. CrefoZert vereint das Knowhow einer unabhängigen Ratingagentur mit der größten Wirtschaftsdatenbank zu deutschen Unternehmen. Getreu der Redewendung „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“ dürfen unsere Kunden und Lieferanten nun sichergehen, dass REICH eine geprüft-gute Bonität vorweist und finanziell stabil aufgestellt ist. REICH gehört damit zu den 1,7% der deutschen Unternehmen, die die hohen Zertifizierungskriterien des CrefoZert überhaupt erfüllen und steht - neben dem uneingeschränkten Qualitätsversprechen „taste the quality“- für eine gesunde und dauerhafte Geschäftsbeziehung.



VIRTUAL REALITY 3D BEI REICH

3D Box auf der IFFA

In Zukunft können Kunden und Interessenten REICH-Anlagen interaktiv virtuell erleben. So können im Vorfeld einer Planung Details wie beispielsweise Zugänglichkeit oder Arbeitsabläufe simuliert und dadurch viele Fragestellungen schon konkret und realistisch beantwortet werden. Das Bewegen im virtuellen Raum mit Unterstützung durch eine 3D-Brille ermöglicht, dass Konzepte schneller, sicherer und effizienter erstellt und umgesetzt werden können. Besuchen Sie unsere 3D-Box auf der IFFA und überzeugen Sie sich selbst!



REICH Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20
73579 Schechingen, Germany
Tel: +49 (0) 7175 99 790 0
Fax: +49 (0) 7175 99 790 11
Mail: info@reich-germany.de
Web: www.reich-germany.de



taste the quality