

PRESSEINFORMATION

Zuverlässig frisch.

Appetitliche Aufschnitte frisch geschnitten und verpackt. Das Einkaufserlebnis beginnt an der Aufschnitt-Theke.

Frische Aufschnitte frisch geschnitten und verpackt. Automatisch. Hier und jetzt. Vor den Augen der Kunden. In SamPaks mit Garantiestreifen. Die Unterscheidbarkeit ist wichtig. Denn Konsumenten, die echte Frische wünschen, wollen keine industriell verpackte Ware.

Vor mehr als 10 Jahren hat die Kuchler Electronics GmbH die ersten SamPaks auf den Markt gebracht. Damit wurde der Begriff Frische neu definiert. Appetitlichkeit und Hygiene stehen im Vordergrund. Dazu die Vorteile mehrerer komplett voneinander getrennter Frischekammern in einer Packung. Portionsweise Entnahme und hygienische Produktionsweise erhöhen die Haltbarkeit ohne Einsatz künstlicher Hilfsmittel wie Begasung und Vakuumierung.

Frische im SamPak.

Wer heute wirklich Wert auf die Zufriedenheit seiner Kunden legt, muss – wenn er Aufschnittmaschine sagt – auch SamPak sagen. Die hygienische, formstabile, mehrlagige Frischeverpackung überzeugt durch portionsweise Entnahme, längere Haltbarkeit – der Frischehorizont reicht je nach Sorte bis zu 10 Tage – und nicht zuletzt Frische bis zur letzten Scheibe.

SamPak. Sicher frisch.

So steht es auf den transparenten, mehrlagigen SamPak-Frischeverpackungen mit Garantiestreifen.

Aufschnitte schneiden, auflegen und appetitlich frisch verpacken, ohne Handberührung des Schnittgutes – S.A.M. Aufschnitt- und Verpackungssysteme erledigen es zuverlässig, schnell und automatisch. Mit der neuen **S.A.M. 410 XXL** können *auch* übergroße Produkte wie Mortadella und Prosciutto verarbeitet werden. Das geschieht direkt vor den Augen der Kunden an der Frische-Theke. Mit geringer oder gar keiner Wartezeit, da vorbereitete SamPaks im Kühlregal angeboten werden.

Dkfm. Fritz Kuchler zum SamPak: „Wir sind stolz auf unsere Frischeverpackungen, die für ganz unterschiedliche Anforderungen eine ideale Lösung bieten. Der Konsument sieht, wie sein frischer Aufschnitt hergestellt wird. Das schafft Vertrauen.“ Und: „Ich verspreche es und ich halte mein Versprechen: S.A.M. hat eine Lösung für jeden Bedarf!“

Februar 2008

Weitere Informationen für die Presse:

Kuchler Electronics GmbH
S.A.M. Headquarters
Klatteweg 4-6
A-9010 Klagenfurt

Tel.: +43 (0) 463 43 5 43
Fax: +43 (0) 463 43 5 43 - 26
E-Mail: mail@sam-kuchler.com
www.sam-kuchler.com

PRESSEINFORMATION

S.A.M. Aufschnittmaschinen: Wenn frische Aufschnitte vor den Augen der Kunden wirklich frisch geschnitten und verpackt werden.

Mit über 280 Patenten hat die Kuchler Electronics GmbH im Marktsegment für Aufschnittmaschinen Maßstäbe gesetzt.

Was vor rund 40 Jahren begann, wird heute mit Engagement in dem modernen Neubau in Klagenfurt am Wörthersee fortgesetzt. Entwicklung, Produktion und Headquarters sind hier zu Hause. Die Architektur ist ein Signal nach außen. Klar und modern präsentiert sich das Unternehmen den Besuchern aus aller Welt.

Die Kunden setzen auf S.A.M. Produkte, die sich durch Qualität und Leistung auszeichnen. Es sind Anbieter von Aufschnitten – ob Wurst, Käse oder anderen Delikatessen – die auf Zuverlässigkeit größten Wert legen. Auf Präzision beim Schneiden der Aufschnittscheiben, auf genaues Gewicht der Aufschnitte im Bereich Feinkost und Delikatessen. An den Frischetheken von SB-Märkten, im Catering und in Großküchen, um einige Beispiele zu nennen.

Überall dort sind S.A.M. Aufschnittmaschinen zu finden, wo der Konsument frische Aufschnitte erwartet. Wo er echte Frische erwartet, Produkte, die vor Ort geschnitten und verpackt werden. Ohne Zusatzbehandlung, ohne Transport- und Lagerzeiten. Appetitlich und hygienisch. Und allein dadurch länger haltbar.

Angefangen hat es mit der Entwicklung und Produktion der ersten elektronischen Aufschnittmaschine weltweit. Heute umfasst die S.A.M. Produktpalette ein Sortiment, das alle Kundenwünsche abdeckt. Von der manuellen Aufschnittmaschine über Halb- und Vollautomaten bis hin zu Slice & Paksystemen und vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungsstraßen. Mit integrierter Preisauszeichnung, mit Screens zur Kundeninformation, netzwerkfähig für Fernwartung, Updates und den Erhalt von Produktionsaufträgen, mit PLU-Nummern, die das Wissen einer Fachkraft zur Verfügung stellen...

Dabei erfüllen S.A.M.-Aufschnittmaschinen nicht nur die strengsten gesetzlichen Vorgaben – sie nehmen Vieles vorweg und sind im Interesse der Kunden ihrer Zeit voraus.

Am Beispiel der Neuheiten 2008:

S.A.M. 300 T-Pak

Frische im SamPak passt auch in das kleinste Geschäft. Die SamPaks werden in diesem Fall manuell hergestellt. Für tagelang geschützte Frische.

S.A.M. 300i T-Pak

Vollautomat mit 400 PLU-Speicherplätzen, der direkt in das Verpackungsmodul ablegt. Einfach appetitlich.

S.A.M. P2 Airless

Die neueste Version der bewährten Aufschnitt- und Verpackungsstraße mit vielen Verbesserungen. SamPak-Produktion auf Knopfdruck.

S.A.M. Folienspender

Der Assistent für den Bediener. Reicht Folienstücke direkt in die Hand.

S.A.M.-Mettler Preisauszeichnung

Das kleinste Stand-alone Gerät auf dem Markt braucht nicht mehr Platz als eine herkömmliche Tischwaage.

S.A.M. Scheibengeber

Reicht die frisch geschnittene Scheibe direkt in die Hand. Bietet absoluten Schutz vor dem Messer.

Dazu kommt die Kooperation S.A.M.-Mettler: S.A.M. Schneide- und Mettler Wiegetechnik schaffen eine komplette Produktpalette für die Frischetheke des Lebensmittelhandels. Im Servicebereich steht das effiziente Mettler Serviceteam jetzt in ganz Deutschland auch für S.A.M.-Geräte zur Verfügung.

Februar 2008

Weitere Informationen für die Presse:

Kuchler Electronics GmbH
S.A.M. Headquarters
Klatteweg 4-6
A-9010 Klagenfurt

Tel.: +43 (0) 463 43 5 43
Fax: +43 (0) 463 43 5 43 - 26
E-Mail: mail@sam-kuchler.com
www.sam-kuchler.com

PRESSEINFORMATION

Der Unternehmer und Erfinder Fritz Kuchler.

„Stillstand ist Rückschritt“ ist einer der Grundsätze, die Fritz Kuchler, geb. 1940, lebt.

Im Alter von 23 Jahren übernimmt er das Handelsunternehmen Kuchler für Waagen und Ladenmaschinen in Klagenfurt.

Bereits 1968 beginnt Fritz Kuchler mit der Entwicklung einer elektronisch gesteuerten Aufschnittmaschine. Durch den Einsatz von Elektronikbauteilen, kombiniert mit speziellen mechanischen Lösungen, soll das Ablegen der Scheiben zum fertigen Aufschnitt automatisiert werden.

1971 ist es soweit. Der Prototyp der Alpha 1 ist die erste elektronische Wurstschneidemaschine der Welt. Als erste System-Aufschnittmaschine wird sie 1972 zur Marktreife entwickelt. Es ist der Start für ein High-Tech-Unternehmen, das in Klagenfurt mit der Produktion beginnt.

Trotz der schwierigen Umstellungsphase auf die Methoden der industriellen Fertigung, nimmt Fritz Kuchler sein Studium wieder auf und schließt es 1973 mit der Sponsion zum Diplomkaufmann ab.

Jetzt gehört sein komplettes Engagement dem Unternehmen. „Etwas unternehmen bedeutet, Visionen zu Realitäten werden zu lassen“, erklärt Kuchler. Von nun an folgt eine innovative Idee der anderen. 280 Patente sprechen eine klare Sprache.

1983 entsteht der Markenname S.A.M. Er bedeutet Sine Auxilio Manus - Ohne Hilfe der Hand – und enthält die Philosophie aller Kuchler-Entwicklungen, die auf Arbeitserleichterung durch den Einsatz intelligenter Technik abzielen.

Kuchler Electronics entwickelt und produziert S.A.M. System-Aufschnittmaschinen. Aus dem ehemaligen Handelsunternehmen Kuchler ist *das* Kompetenzzentrum für Aufschnitt-, Ablege- und Verpackungssysteme geworden. Am Standort Klagenfurt, in einem modernen Gebäudekomplex mit ästhetisch ansprechender Architektur.

Fritz Kuchler ist Vater von sechs Kindern, Musik- und Musical-Liebhaber, der auch selbst gerne Klavier spielt. Er sammelt Bilder und hat ein Faible für modernes Design und alte Möbel. Ein Kärntner und Österreicher mit Herz und Leidenschaft.

Februar 2008

Weitere Informationen für die Presse:

Kuchler Electronics GmbH
S.A.M. Headquarters
Klatteweg 4-6
A-9010 Klagenfurt

Tel.: +43 (0) 463 43 5 43
Fax: +43 (0) 463 43 5 43 - 26
E-Mail: mail@sam-kuchler.com
www.sam-kuchler.com