

Geräte zur Wildbretverwertung als Chance für den Büchsenmacher



Nicht nur Wildbret läßt sich vakuumieren, auch Waffen und Munition sind eingeschweißt sicher vor Korrosion und Feuchtigkeit, besonders auf Jagdreisen.

Nach der Jagdsaison ist ein Jäger gerne bereit, für die Wildbretverwertung etwas tiefer in die Tasche zu greifen. So ist das eben, im August kauft man Trophäenbrettchen und im Februar Wildkühlchränke. Für den Büchsenmacher ist es wichtig, den Jäger dort abzuholen, wo er schon steht. Und bekanntermaßen ist der größte Feind des Büchsenmachers die Ehefrau des Kunden, und ein Produkt mit einem hohen WAF (Woman Acceptance Factor) kommt da gerade wie gerufen. Gerade kann sich die Frau noch an das „Gematsche“ beim Zerwirken erinnern, und dem Jäger klingt das „Gejammer“ der besten Ehefrau von allen noch in den Ohren.

Manfred Landig, selber Jäger und Inhaber der gleichnamigen Firma, produziert neben den bekannten Wildkühlungen und Zerwirkraumeinrichtungen auch hervorragend gestaltete Vakuumiergeräte für den Jägerhaushalt. Uns stand zum

Test das Flaggschiff la.va V300 – la.va steht für Landig und Vakuum – zur Verfügung. Um es kurz zu machen: Normalerweise reiche ich die Testgeräte wieder zurück, aber das bleibt hier. Nach hunderten von verarbeiteten Kilogramm Wildbret glaubte ich alles zu wissen, bis mich die Vakuumtechnik eines besseren belehrte.

Für Otto-Normaljäger ist der besondere Vorteil des Einschweißens die Notwendigkeit, sauber zu arbeiten. Jegliche Verschmutzung an der Plastiktüte auf Höhe der Schweißnaht verhindert den sicheren Verschluss, und wird daher komischerweise vermieden – auch wenn ansonsten oftmals sehr geschweinigelt wird.

Argumente für die la.va-Geräte für den Händler

Das beste Argument für den Händler ist eine stabile und satte Marge,

und das ist bei Landig gegeben. Noch wichtiger ist, daß das Gerät nicht bei einem Ebay-Schacherer zum Dumping-Preis angeboten wird, dafür sorgt Manfred Landig persönlich.

Als Rabatt – an den der Kunde nun einmal gewöhnt ist – gewährt man einfach ein Sortiment von Plastiktüten. Das hat zwei entscheidende Vorteile: Zum einen gibt man keinen Nachlaß in Geld, was beim Kunden die schlechteste Lösung ist, zum anderen hat der Kunde kein Preisgefühl für die Tüten und schweiß zum Ausprobieren alles ein, was ihm in die Finger kommt. So lernt er die Vorteile kennen und das Gerät wird schnell ein wichtiger Bestandteil der Küchenausstattung. Und dann wird der Nachkauf der Tüten fällig und der Büchsenmacher hat den zufriedenen Kunden wieder im Laden stehen, und im günstigsten Fall bringt er einen Jagdfreund mit.

Präsentation im Laden

Ein noch so gutes Produkt unter dem Ladentisch verkauft sich nicht, das ist bekannt. Aber wie verkauft man ein Vakuumierer in einer Büchsenmacherei? Auf jeden Fall sollten Sie ein Gerät zum Ausprobieren im Laden stehen haben, und zwar funktionstüchtig mit einem ausreichenden Vorrat an Plastiktüten. Und lassen Sie Ihre Mitarbeiter die Pro-Argumente auswendig lernen, und zwar nicht nur die für den Jäger, sondern auch die für die Ehefrau interessanten. Lassen Sie Ihren

Kunden nicht unvorbereitet seiner Frau mit dem Gerät gegenüberstehen, so vermeiden Sie seinen Ehestreß und die Kaufreue.

Argumente Pro

- Mehr Platz in der Kühltruhe
- Ware hält länger
- Spart Geld
- Mehr Geld für das sauber verpackte Wildbret zu erzielen
- Auch für Waffen und Munition beispielsweise auf Jagdreisen
- wertvolle Sammlerwaffen sind vor Korrosion geschützt

- Reservekleidung und alle Utensilien, die Sie beim Wandern, Jagen, Fischen oder Campen benötigen (wasserdichte Verpackung von Strehchölzer, Erste-Hilfe-Sets, Batterien, Munition, etc.)
- vakuumverpacktes Silberbesteck läuft nicht an.
- Werkzeug vakuumverpackt rostet nicht.
- in einer vakuumierten Farbdose trocknet die Farbe nicht ein.
- Ein Lava-Vakuumierergerät ist eine langfristige Investition und hat eine durchschnittliche Lebensdauer von 15 Jahren!

Technische Daten

- Der V.300 ist geeignet für täglichen Dauereinsatz in Privathaushalt, Gewerbe und Industrie
- Problemlose Verwendung glatter Siegelrand-Vakuumbeutel (ab 120 my)
- Saugleistung: Echte 20 Liter pro Minute
- Maximaler Unterdruck: -0,90 bar
- Schweißbandlänge: 350 mm
- Max. Nennleistung: 400 Watt
- Verwendung von Hochleistungs-Kolbenpumpe mit Kugellagern
- Gegen geringen Mehrpreis kann der Unterdruck eingestellt werden
- Serienmäßiger Flüssigkeitsabscheider – schützt die Pumpe vor Flüssigkeit
- Überdimensional große Schweißtrafos, dadurch keine Überhitzung des Gerätes
- Bis zu 1.000 Schweißnähte am Stück oder stundenlanges Arbeiten möglich
- Stufenlos einstellbare Schweißzeit serienmäßig, perfekt um verschieden starke Folien zu verschweißen (von einer dünnen Chipstüte bis hin zum stabilen 200 my-Beutel)
- Wartungsfreie Ausführung – keine Folgekosten!
- Abmessungen Gerät: 410 x 210 x 98 mm (BxTxH)
- Gewicht: 3,85 kg

Die vielen Vorteile für den Endverbraucher zusammen mit einer sauberen Vertriebsstruktur ohne preisaggressive Schleuderer machen die la.va-Geräte zu einem interessanten Produkt für den Büchsenmacher. Es ist ein Mosaiksteinchen für die Zukunft der Branche. cbo

Kontakt:

LANDIG Kälteanlagenbau
 Valentinstraße 31
 88348 Bad Saulgau
 Tel: (07581) 2108
 Fax: (07581) 5806
 E-Mail: info@landig.com
 Internet: www.landig.com

► Auf Ihre Montage ist absolut Verlass.

► Ihre Optik ist von höchster Qualität

► Die Leistung Ihrer Büchse überzeugt.

► Beruhigend: Volles Vertrauen zu Ihrer Wa

EAW Montagen. Wir konstruieren Treffer.

Ernst Apel GmbH · Am Kirschberg 3 · 97218 Gerbrunn · Tel. 09 31/70 71 91 · Fax 09 31/70 71 92 · E-mail info@eaw.de