



Firma · Company

Bitte geben Sie alle Bereiche an, die Sie präsentieren werden und reichen Sie das Produkt- & Dienstleistungsverzeichnis mit der Anmeldung ein. Vielen Dank!

Das Produkt- & Dienstleistungsverzeichnis ist für den LMS internen Gebrauch bestimmt und dient nicht als Basis für den Eintrag in den offiziellen Messemedien (Katalog, Online-Ausstellerverzeichnis und App).

Please indicate all categories which you will present and return the Product & Service Directory together with your registration. Thank you very much!

The Product & Service Directory is for the internal use of LMS only and does not provide a basis for the official trade fair media (catalogue, online exhibitor directory and app).

### 1. Rohstoffe und Halbfabrikate

- 1.1 Därme und Garne**
  - 1.1.1 Kunstdärme
  - 1.1.2 Naturdärme
  - 1.1.3 Netz-Hüllen
  - 1.1.4 Garne
  
- 1.2 Gewürze, Essenzen und Aromen**
  - 1.2.1 Flüssigwürze, Marinaden
  - 1.2.2 Gewürzmischungen
  - 1.2.3 Rauchgewürze
  - 1.2.4 Rohgewürze
  
- 1.3 Halbfabrikate**
  - 1.3.1 Trockengemüse
  - 1.3.2 Trockenpilze
  
- 1.4 Hilfsmittel und Rohstoffe**
  - 1.4.1 Emulgiermittel
  - 1.4.2 Geliermittel
  - 1.4.3 Kutterhilfsmittel
  - 1.4.4 Pökelhilfsmittel
  - 1.4.5 Proteine
  - 1.4.6 Rohwurstzusätze
  - 1.4.7 Stabilisatoren
  - 1.4.8 Starterkulturen
  - 1.4.9 Umrötehilfsmittel
  - 1.4.10 Sonstige Hilfsmittel und Rohstoffe
  
- 1.5 Zusatzstoffe**
  - 1.5.1 Farbstoffe
  - 1.5.2 Geschmacksverstärker
  - 1.5.3 Konservierungsstoffe
  - 1.5.4 Lakezusätze

### 1. Raw materials and semi-finished products

- 1.1 Casings and twines**
  - 1.1.1 Artificial casings
  - 1.1.2 Natural casings
  - 1.1.3 Net casings
  - 1.1.4 Twines
  
- 1.2 Spices, essences and flavours**
  - 1.2.1 Liquid spices, marinades
  - 1.2.2 Spice mixes
  - 1.2.3 Smoking spices
  - 1.2.4 Raw spices
  
- 1.3 Semi-finished products**
  - 1.3.1 Dried vegetables
  - 1.3.2 Dried mushrooms
  
- 1.4 Auxiliary agents and raw materials**
  - 1.4.1 Emulsifying agents
  - 1.4.2 Gelling agents
  - 1.4.3 Cutting agents
  - 1.4.4 Pickling agents
  - 1.4.5 Proteins
  - 1.4.6 Raw sausage additives
  - 1.4.7 Stabilisers
  - 1.4.8 Starter cultures
  - 1.4.9 Colour development agents
  - 1.4.10 Other auxiliary agents and raw materials
  
- 1.5 Additives**
  - 1.5.1 Colourings
  - 1.5.2 Taste enhancers
  - 1.5.3 Preserving agents
  - 1.5.4 Brine additives

## 2. Arbeits- und Betriebstechnik

- 2.1 Anlagen zur Bearbeitung von Schlachtnebenprodukten**
  - 2.1.1 Blutgewinnungsanlagen/ Blutverarbeitungsanlagen
  - 2.1.2 Blutplasma-Anlagen
  - 2.1.3 Blutseparatoren
  - 2.1.4 Darmbearbeitungsmaschinen
  - 2.1.5 Fettgewinnungsanlagen/ Fettverarbeitungsanlagen
  - 2.1.6 Pansenreinigungsmaschinen
  - 2.1.7 Sonstige Anlagen zur Bearbeitung von Schlachtnebenprodukten
  
- 2.2 Arbeitssicherheit und Unfallverhütung**
  - 2.2.1 Arbeitsschürzen
  - 2.2.2 Arbeitsschuhe
  - 2.2.3 Kühlhausbekleidung
  - 2.2.4 Schutzhandschuhe
  - 2.2.5 Stechschuttschürzen
  - 2.2.6 Verbandstoffe
  
- 2.3 Betäubungs- und Tötungsanlagen**
  - 2.3.1 Betäubungsfallen
  - 2.3.2 Betäubungszangen
  - 2.3.3 Bolzenschussgerät
  - 2.3.4 Restrainer
  - 2.3.5 Rituelle Tötungsvorrichtungen
  - 2.3.6 Stimulationsanlagen
  - 2.3.7 Sonstige Betäubungs- und Tötungsanlagen
  
- 2.4 Koch- und Brühanlagen und Zubehör, Natur- und Kunstdarmbearbeitung**
  - 2.4.1 Anlagen zum Kochen und Brühen
  - 2.4.2 Darmbehandlungsmittel
  - 2.4.3 Darmaufziehergeräte
  - 2.4.4 Darmreinigungsgeräte
  - 2.4.5 Darmverschießmaschinen
  - 2.4.6 Darmraffmaschinen
  - 2.4.7 Kessel
  - 2.4.8 Kochschränke
  - 2.4.9 Sonstige Maschinen zur Darmbearbeitung
  - 2.4.10 Sonstige Koch- und Brühanlagen
  - 2.4.11 Maschinen für Kunstdarmbedruckung
  
- 2.5 Fleischveredelung**
  
- 2.6 Großküchentechnik, -ausstattung und -zubehör**
  - 2.6.1 Brat- und Backöfen
  - 2.6.2 Kombidämpfer
  - 2.6.3 Frittiergeräte
  - 2.6.4 Koch- und Grillgeräte

## 2. Work equipment and production engineering

- 2.1 Processing machinery for slaughtery by-products**
  - 2.1.1 Blood collection and processing systems
  - 2.1.2 Blood plasma equipment
  - 2.1.3 Blood separators
  - 2.1.4 Casing processing machinery
  - 2.1.5 Fat recovery and processing equipment
  - 2.1.6 Rumen cleaning equipment
  - 2.1.7 Other equipment for processing slaughtery by-products
  
- 2.2 Safety at work and accident prevention**
  - 2.2.1 Work aprons
  - 2.2.2 Safety shoes
  - 2.2.3 Cold store clothing
  - 2.2.4 Protective gloves
  - 2.2.5 Safety aprons
  - 2.2.6 Dressing materials
  
- 2.3 Stunning apparatus and slaughtering devices**
  - 2.3.1 Stunning boxes
  - 2.3.2 Stunning prods
  - 2.3.3 Captive bolt guns
  - 2.3.4 Restrainers
  - 2.3.5 Ritual slaughtering equipment
  - 2.3.6 Stimulation units
  - 2.3.7 Other stunning and slaughtering equipment
  
- 2.4 Cooking and simmering units; natural and artificial casing processing machinery and equipment**
  - 2.4.1 Cooking and simmering units
  - 2.4.2 Casing handling equipment
  - 2.4.3 Casing spooling
  - 2.4.4 Casing cleaning equipment
  - 2.4.5 Casing sealing equipment
  - 2.4.6 Shirring machines
  - 2.4.7 Vessels
  - 2.4.8 Cooking cupboards
  - 2.4.9 Other casing processing machinery
  - 2.4.10 Other cooking and simmering machinery
  - 2.4.11 Printing equipment for artificial casings
  
- 2.5 Meat refinement**
  
- 2.6 Large-scale kitchen equipment, systems and accessories**
  - 2.6.1 Baking, roasting and frying equipment
  - 2.6.2 Combined steamers
  - 2.6.3 Deep frying equipment
  - 2.6.4 Barbecue grills and cooking systems

- 2.6.5 Schälmaschinen
- 2.6.6 Spülmaschinen
- 2.6.7 Spülvorrichtungen
- 2.6.8 Sonstiges Küchenzubehör
- 2.6.9 Multifunktionale Gargeräte

- 2.6.5 *Peeling machines*
- 2.6.6 *Dish washers*
- 2.6.7 *Rinsing devices*
- 2.6.8 *Other kitchen equipment*
- 2.6.9 *Multifunctional Cooking Appliances*

**2.7 Kältetechnik und Zubehör, Kühlanlagen**

- 2.7.1 Eiserzeuger
- 2.7.2 Gefrierschränke
- 2.7.3 Kühlelemente
- 2.7.4 Kühlmöbel
- 2.7.5 Kühlraumanlagen
- 2.7.6 Schockfroster
- 2.7.7 Sonstige Kältetechnik und Zubehör
- 2.7.8 Pendeltüren/Kühlraumtüren
- 2.7.9 Dienstleistung Kälte- und Klimatechnik

**2.7 Refrigeration equipment and accessories; cooling systems**

- 2.7.1 *Ice generators*
- 2.7.2 *Freezers*
- 2.7.3 *Cooling elements*
- 2.7.4 *Cold room furniture*
- 2.7.5 *Cold room facilities*
- 2.7.6 *Blast freezers*
- 2.7.7 *Other refrigeration equipment*
- 2.7.8 *Swing doors/Freezer doors*
- 2.7.9 *Service company for cooling systems and air conditioning*

**2.8 Klimatechnik und Zubehör**

- 2.8.1 Luftentkeimungstechnik
- 2.8.2 Klimaanlage
- 2.8.3 Luftkühler
- 2.8.4 Wasserkühler

**2.8 Air conditioning and accessories**

- 2.8.1 *Air disinfection systems*
- 2.8.2 *Air conditioning units*
- 2.8.3 *Air coolers*
- 2.8.4 *Water coolers*

**2.9 Kutmessersysteme**

**2.9 Cutter knife systems**

**2.10 Maschinen, Einrichtungen und Werkzeuge für die Bearbeitung**

- 2.10.1 Anlagen zur Bearbeitung von Restfleisch
- 2.10.2 Aufspieß- und Wickelmaschinen
- 2.10.3 Clipmaschinen
- 2.10.4 Emulgiermaschinen
- 2.10.5 Fleischklopfer
- 2.10.6 Fleischpressen
- 2.10.7 Fleischwölfe
- 2.10.8 Formmaschinen
- 2.10.9 Formpressen
- 2.10.10 Hebe- und Kippvorrichtungen
- 2.10.11 Knochenputzgeräte
- 2.10.12 Kochanlagen
- 2.10.13 Kutter
- 2.10.14 Bolzenschussgeräte
- 2.10.15 Maschinen zum Konservieren
- 2.10.16 Maschinen zum Pökeln
- 2.10.17 Maschinen zur Gefrierfleischbearbeitung
- 2.10.18 Maschinen zur Schinkenherstellung
- 2.10.19 Meng- und Mischmaschinen
- 2.10.20 Peeler
- 2.10.21 Portionier- und Abdrehsysteme
- 2.10.22 Schneidemaschinen allgemein
- 2.10.23 Schneidemaschinen speziell

**2.10 Machinery, facilities and tools for processing**

- 2.10.1 *Residual meat processing machinery*
- 2.10.2 *Kebab skewering equipment, wrapping machines*
- 2.10.3 *Clip machines*
- 2.10.4 *Fine grinding and emulsifying equipment*
- 2.10.5 *Meat beaters*
- 2.10.6 *Meat pressers*
- 2.10.7 *Mincers*
- 2.10.8 *Moulding equipment*
- 2.10.9 *Moulds*
- 2.10.10 *Lifting and tipping equipment*
- 2.10.11 *Bone cleaning equipment*
- 2.10.12 *Boiling equipment*
- 2.10.13 *Cutters*
- 2.10.14 *Captive-bolt pistols*
- 2.10.15 *Machinery for preservation*
- 2.10.16 *Machinery for meat curing*
- 2.10.17 *Machinery for frozen meat processing*
- 2.10.18 *Machinery for ham production*
- 2.10.19 *Mixing and blending equipment*
- 2.10.20 *Peelers*
- 2.10.21 *Twisting and portioning equipment*
- 2.10.22 *Cutting machines in general*
- 2.10.23 *Special cutting machines*

- 2.10.24 Slicer
- 2.10.25 Wurstfüllmaschinen
- 2.10.26 Wurstfülltrichter und -rohre
- 2.10.27 Wursttrenn- und Entclipmaschinen
- 2.10.28 Zerkleinerungs- und Feinzerkleinerungsmaschinen
- 2.10.29 Zungenschäler
- 2.10.30 Sonstige Maschinen zur Bearbeitung
- 2.10.31 Fleischereimaschinen und -geräte
- 2.10.32 Maschinen zur Produktion von (gefüllten) Teigwaren
- 2.10.33 Maschinen zur Lebensmittel- und Spezialitätenproduktion
- 2.10.34 Tumbler
- 2.10.35 Injektoren
- 2.10.36 Schinkenpressen
- 2.10.37 Separatoren

**2.11 Maschinen, Einrichtungen und Werkzeuge für die Zerlegung**

- 2.11.1 Abflammmaschinen
- 2.11.2 Absauganlagen
- 2.11.3 Ausnehmanlagen
- 2.11.4 Entbeinungsmaschinen
- 2.11.5 Enthaarungsmaschinen
- 2.11.6 Enthäutungsmaschinen
- 2.11.7 Enthörner
- 2.11.8 Entschwartungsmaschinen
- 2.11.9 Entsehnungsmaschinen
- 2.11.10 Entvliesmaschinen
- 2.11.11 Extruder
- 2.11.12 Fleischschneider
- 2.11.13 Hackmesser
- 2.11.14 Handgeführte Sägen
- 2.11.15 Sägeblätter
- 2.11.16 Schneidewerkzeug
- 2.11.17 Spaltmaschinen
- 2.11.18 Stationäre Sägen

**2.12 Prozesssteuerung**

- 2.12.1 Prozessautomation
- 2.12.2 Prozessleittechnik
- 2.12.3 Prozesssteuerung

**2.13 Räucheranlagen und Zubehör**

- 2.13.1 Flüssigrauch
- 2.13.2 Klimareifeanlagen
- 2.13.3 Räucheranlagen
- 2.13.4 Räucherspäne
- 2.13.5 Primärrauchprodukte
- 2.13.6 Sonstiges Zubehör

- 2.10.24 Slicers
- 2.10.25 Sausage filling equipment
- 2.10.26 Sausage filling equipment and hoppers
- 2.10.27 Sausage cutting and clip removal machines
- 2.10.28 Grinding and fine grinding equipment
- 2.10.29 Tongue peelers
- 2.10.30 Other processing machinery
- 2.10.31 Meat processing machinery and equipment
- 2.10.32 Machinery for (filled) pasta manufacture
- 2.10.33 Machinery for grocery and specialty groceries manufacture
- 2.10.34 Tumbler
- 2.10.35 Injectors
- 2.10.36 Ham presses
- 2.10.37 Separators

**2.11 Machinery, facilities and tools for dismembering**

- 2.11.1 Burn-off equipment
- 2.11.2 Suction plants
- 2.11.3 Gutting systems
- 2.11.4 Bone seperators
- 2.11.5 Hair removing equipment
- 2.11.6 Skin removing equipment
- 2.11.7 Dehorners
- 2.11.8 De-rinding equipment
- 2.11.9 De-tendoning equipment
- 2.11.10 Membrane removal machines
- 2.11.11 Extruders
- 2.11.12 Meat cutter
- 2.11.13 Hacking knives
- 2.11.14 Hand-held saws
- 2.11.15 Saw blades
- 2.11.16 Cutting tools
- 2.11.17 Splitting machinery
- 2.11.18 Stationary saws

**2.12 Process control**

- 2.12.1 Process automation
- 2.12.2 Process control engineering
- 2.12.3 Process control

**2.13 Smoking systems and accessories**

- 2.13.1 Liquid smoke
- 2.13.2 Climatic maturing systems
- 2.13.3 Smoking systems
- 2.13.4 Smoke chips
- 2.13.5 Primary smoke products
- 2.13.6 Miscellaneous

- 2.14 Schlachttechnik**
- 2.14.1 Schlachthauseinrichtungen (Regale, Tische, Wagen)
- 2.14.2 Schlachthaustüren
- 2.14.3 Schlachtmesser
- 2.14.4 Schlachtschragen
- 2.14.5 Schlacht- und Zerlegestraßen

**2.15 Schleifmaschinen**

**2.16 Verpackungs-, Dosierungs-, Sortierungstechnik und Zubehör**

- 2.16.1 Einrichtungen zum Dosieren und Portionieren
- 2.16.2 Einrichtungen zum Sortieren und Zuführen von Packgütern
- 2.16.3 Packmittel und Packhilfsmittel
- 2.16.4 Verpackungsmaschinen und -einrichtungen
- 2.16.5 Vakuumverpackungsmaschinen
- 2.16.6 Schalensiegelmaschinen
- 2.16.7 Schrumpffolienmaschinen
- 2.16.8 Tiefzieh Füll- und Verschließmaschinen
- 2.16.9 Saugeinlagen
- 2.16.10 Folien
- 2.16.11 Becher
- 2.16.12 Dosen
- 2.16.13 Schalen

**2.17 Wägetechnik und Zubehör**

- 2.17.1 Abfüllwaagen
- 2.17.2 Behälterwaagen
- 2.17.3 Dosier- und Bandwaagen
- 2.17.4 Fahrbare Wägesysteme
- 2.17.5 Hängebahnwaagen
- 2.17.6 Kompakt- und Präzisionskompaktwaagen
- 2.17.7 Kontrollwaagen
- 2.17.8 Ladenwaagen
- 2.17.9 Plattform- und Präzisionsplattformwaagen
- 2.17.10 Selbstbedienungswaagen
- 2.17.11 Waagenverbundsysteme
- 2.17.12 Wäge- und Etikettiersysteme
- 2.17.13 Sonstige Wägetechnik

**2.18 Transport- und Lagertechnik**

- 2.18.1 Fördertechnik
- 2.18.2 Lagertechnik
- 2.18.3 Transporttechnik

**3. Lebensmittelsicherheit und Hygiene**

- 3.1 Hygienetechnik**
- 3.1.1 Abluftreinigungsanlagen
- 3.1.2 Abwasserreinigungsanlagen

- 2.14 Slaughtering technology**
- 2.14.1 Slaughterhouse furnishings (racks, tables, carts)
- 2.14.2 Abattoirs doors
- 2.14.3 Slaughter knives
- 2.14.4 Slaughter pits
- 2.14.5 Slaughtering lines and dismembering lines

**2.15 Grinding machines**

**2.16 Packaging, apportioning, sorting technology and accessories**

- 2.16.1 Metering and apportioning equipment
- 2.16.2 Sorting and conveyor equipment for packaged goods
- 2.16.3 Packaging materials and aids
- 2.16.4 Packaging machinery and equipment
- 2.16.5 Vacuum packaging machines
- 2.16.6 Tray sealers
- 2.16.7 Shrink-wrap foil machinery
- 2.16.8 Rollstock thermoformers
- 2.16.9 Soaker pads
- 2.16.10 Film
- 2.16.11 Cups
- 2.16.12 Cans
- 2.16.13 Trays

**2.17 Weighing systems and accessories**

- 2.17.1 Filling scales
- 2.17.2 Container scales
- 2.17.3 Metering and belt weighers
- 2.17.4 Mobile weighing systems
- 2.17.5 Hanging rail scales
- 2.17.6 Compact and precision scales
- 2.17.7 Check weighers
- 2.17.8 Retail scales
- 2.17.9 Platform and precision platform scales
- 2.17.10 Self-service scales
- 2.17.11 Composite weighing systems
- 2.17.12 Weighing and labelling systems
- 2.17.13 Other weighing systems

**2.18 Transport and bearing technology**

- 2.18.1 Materials handling technology
- 2.18.2 Bearing technology
- 2.18.3 Transport technology

**3. Food safety and hygiene**

- 3.1 Operational hygiene**
- 3.1.1 Exhaust air purification systems
- 3.1.2 Wastewater purification systems

- 3.1.3 Bodenablauffrinnen
- 3.1.4 Decken- und Wandverkleidungen
- 3.1.5 Desinfektions- und Reinigungsmittel
- 3.1.6 Desinfektionsgeräte
- 3.1.7 Farben und Anstriche
- 3.1.8 Fußbodenbeläge und -beschichtungen
- 3.1.9 Hygieneschleusen
- 3.1.10 Insektenvernichtungsgeräte
- 3.1.11 Luftentkeimungstechnik
- 3.1.12 Sterilisationsbecken
- 3.1.13 Stiefel- Aufhängung und Trockner
- 3.1.14 Handwaschbecken
- 3.1.15 Drehkreuze, Eingangskontrollgeräte
- 3.1.16 Wasseraufbereitungsanlagen

**3.2 Entsorgung**

**3.3 Laboranalytik und Messtechnik**

- 3.3.1 Autoklaven
- 3.3.2 Brutschränke
- 3.3.3 Einweißbestimmungsgeräte
- 3.3.4 Fettmessgeräte
- 3.3.5 Fleischklassifizierungsgeräte
- 3.3.6 Metalldetektoren
- 3.3.7 Mikroskope
- 3.3.8 pH-Wert-Messgeräte
- 3.3.9 Regeltechnik
- 3.3.10 Sensoren
- 3.3.11 Steuerungen
- 3.3.12 Temperaturmessgeräte
- 3.3.13 Sonstige Laboranalytik

**3.4 Qualitätsmanagement und Kontrollsysteme**

- 3.4.1 Qualitätsmanagement
- 3.4.2 Kontrollsysteme
- 3.4.3 Kennzeichnung

**3.5 Reinigungstechnik**

- 3.5.1 Behälter- und Kastenwaschanlagen
- 3.5.2 Bodenreinigungsmaschinen
- 3.5.3 Dosenwaschmaschinen
- 3.5.4 Hochdruckreiniger
- 3.5.5 Geschirrspülmaschinen
- 3.5.6 Reinigungsmaschinen für Rauchspieße, Fleischhaken und sonstiges Zubehör
- 3.5.7 Sonstige Reinigungsmaschinen

**4. Geschäftseinrichtung und Ausstattung**

**4.1 Beleuchtungs- und Klimatechnik**

- 4.1.1 Beleuchtungsanlagen
- 4.1.2 Be- und Entlüftungsanlagen

- 3.1.3 *Floor gullies*
- 3.1.4 *Ceiling and wall claddings*
- 3.1.5 *Disinfection and cleaning agents*
- 3.1.6 *Disinfection equipment*
- 3.1.7 *Paints and coats*
- 3.1.8 *Floor covering and coatings*
- 3.1.9 *Hygiene locks*
- 3.1.10 *Insect killers*
- 3.1.11 *Air disinfection systems*
- 3.1.12 *Sterilisation basins*
- 3.1.13 *Boot hanger/dryer*
- 3.1.14 *Hand basin*
- 3.1.15 *Turnstiles, Entry control units*
- 3.1.16 *Water treatment system*

**3.2 Waste disposal**

**3.3 Laboratory and measurement technology**

- 3.3.1 *Autoclaves*
- 3.3.2 *Incubators*
- 3.3.3 *Protein analysis systems*
- 3.3.4 *Fat measurement equipment*
- 3.3.5 *Meat classification equipment*
- 3.3.6 *Metal detectors and x-ray machinery*
- 3.3.7 *Microscopes*
- 3.3.8 *pH measuring equipment*
- 3.3.9 *Control technology*
- 3.3.10 *Sensors*
- 3.3.11 *Controls*
- 3.3.12 *Temperature-measuring devices*
- 3.3.13 *Other laboratory analysis equipment*

**3.4 Quality management and control systems**

- 3.4.1 *Autoclaves*
- 3.4.2 *Control systems*
- 3.4.3 *labeling*

**3.5 Cleaning technology**

- 3.5.1 *Container and box washing equipment*
- 3.5.2 *Floor cleaning equipment*
- 3.5.3 *Can washing machines*
- 3.5.4 *High-pressure cleaners*
- 3.5.5 *Dish washers*
- 3.5.6 *Cleaning equipment for metal, skewers, hooks and other accessories for curing*
- 3.5.7 *Other cleaning equipment*

**4. Shop fittings and furnishings**

**4.1 Lighting systems, air conditioning**

- 4.1.1 *Lighting systems*
- 4.1.2 *Ventilation systems*

- 4.2 Buffetzubehör**
- 4.2.1 Tablett und Servierplatten, Schalen
- 4.2.2 Vorlegegarnituren
- 4.2.3 Warmhalteplatten, Grillsteine, Frontcooking
- 4.2.4 Sonstiges Buffetzubehör

- 4.3 Cateringausstattung und Zubehör**
- 4.3.1 Mobile Koch- und Warmhaltegeräte
- 4.3.2 Servierhilfsmittel
- 4.3.3 Transportboxen
- 4.3.4 Dekoration, Servietten, Tischtücher aus Kunststoff und Papier
- 4.3.5 Sonstige Cateringausstattung

- 4.4 Geldzählsystem**

- 4.5 Geschirr, Besteck und Gläser**
- 4.5.1 Mehrweggeschirr
- 4.5.2 Einweggeschirr

- 4.6 Imbisseinrichtungen und- ausstattung**
- 4.6.1 Imbissmöbel
- 4.6.2 Imbisszubehör (Aluminiumschalen, Verpackung, Styroporschalen)

- 4.7 Ladenausstattung und Einrichtung**
- 4.7.1 Ladenmöbel (Regale, Theken, Wandregale)
- 4.7.2 Schaukühltheken
- 4.7.3 Edelstahlmöbel
- 4.7.4 Ladenbau
- 4.7.5 Kühlraumbau
- 4.7.6 Kaffeemaschinen
- 4.7.7 Verkaufsautomaten

- 4.8 Spezielle Ausrüstung und Zubehör für das Fachgeschäft**
- 4.8.1 Aufschnittmaschinen
- 4.8.2 Ladenwerkzeuge und Hilfsmittel, Dosenöffner
- 4.8.3 Gemüseschäl- und -zerkleinerungsgeräte
- 4.8.4 Fleischer- und Wurstmesser, Wetzstähle, Spicknadeln
- 4.8.5 Schneidebretter, Hackblöcke

- 4.9 Warenwirtschaft und Kassensysteme, EDV**
- 4.9.1 Software
- 4.9.2 Hardware
- 4.9.3 Datenerfassung und -aufbereitung
- 4.9.4 Kassen und Kassensysteme
- 4.9.5 Sonstige IT-Lösungen

- 4.2 Buffet requisites**
- 4.2.1 Trays, serving plates and bowls
- 4.2.2 Carving sets
- 4.2.3 Hot plates, grill stones, front cooking
- 4.2.4 Other buffet requisites

- 4.3 Catering requisites and accessories**
- 4.3.1 Mobile cooking systems and meal warmers
- 4.3.2 Serving aids
- 4.3.3 Transport boxes
- 4.3.4 Decoration, napkins, plastic/paper table cloth
- 4.3.5 Other catering equipment

- 4.4 Money counting system**

- 4.5 Dishes, cutlery and glasses**
- 4.5.1 Reusables dishes
- 4.5.2 Disposable dishes

- 4.6 Snack bar fittings and furnishings**
- 4.6.1 Snack bar furnishings
- 4.6.2 Snack bar accessories (aluminium dishes, packaging, polystyrene dishes)

- 4.7 Shop fittings and furnishings**
- 4.7.1 Shop furnishings (shelves, counters, racks)
- 4.7.2 Chilled display cabinets
- 4.7.3 Stainless-steel equipment
- 4.7.4 Shop construction
- 4.7.5 Cooling chamber construction
- 4.7.6 Coffee machines
- 4.7.7 Vending machines

- 4.8 Specialised shop equipment**
- 4.8.1 Cold cuts machines
- 4.8.2 Shop tools and auxiliary devices, can openers
- 4.8.3 Vegetable peeling and cutting machines
- 4.8.4 Butcher's and sausage knives, sharpening knives, skewers
- 4.8.5 Cutting boards, chopping blocks

- 4.9 Inventory management, POS systems, IT systems**
- 4.9.1 Software
- 4.9.2 Hardware
- 4.9.3 Data capture and preparation
- 4.9.4 Cashiers and POS systems
- 4.9.5 Other IT solutions

## 5. Verkaufsförderung und Werbung

- 5.1 Berufsbekleidung**
  - 5.1.1 Metzgerbekleidung
  - 5.1.2 Schuhe
  - 5.1.3 Servicebekleidung
  
- 5.2 Dekoration**
  
- 5.3 Werbeartikel und Geschenke**
  - 5.3.1 Geschenkverpackung
  - 5.3.2 Give-aways
  - 5.3.3 Bänder
  
- 5.4 Innen- und Außenwerbung**
  - 5.4.1 Agenturen
  - 5.4.2 Außenwerbung
  - 5.4.3 Beschilderung
  - 5.4.4 Displaysysteme
  - 5.4.5 Innenwerbung
  - 5.4.6 Promotionartikel
  - 5.4.7 Schaufensterbedarf
  - 5.4.8 Verkaufsstände
  - 5.4.9 Werbedrucksachen
  
- 5.5 Preisauszeichnung und Etikettierung**
  - 5.5.1 Etiketten
  - 5.5.2 Etikettiergeräte
  - 5.5.3 Preisauszeichnungsgeräte
  - 5.5.4 Preisschilder
  - 5.5.5 Preisschilddrucker
  
- 5.6 Verpackung**
  - 5.6.1 Einwegverpackung
  - 5.6.2 Einwickelpapiere
  - 5.6.3 Tragebeutel
  - 5.6.4 Take-Away Verpackung
  
- 5.7 Sonstige Verkaufsförderung**
  - 5.7.1 Speisekarten
  - 5.7.2 Fotografie
  - 5.7.3 Sonstiges

## 6. Fahrzeuge

- 6.1 Fahrzeuginnenausbau und Regalsysteme
- 6.2 Kühlfahrzeuge
- 6.3 Lieferfahrzeuge
- 6.4 Mobile Verkaufseinrichtungen
- 6.5 Verkaufsfahrzeuge und Anhänger

## 5. Sales promotion and advertising

- 5.1 Work clothes**
  - 5.1.1 Butchers clothing
  - 5.1.2 Shoes
  - 5.1.3 Service workwear
  
- 5.2 Decoration**
  
- 5.3 Promotional items and gifts**
  - 5.3.1 Gift wraps
  - 5.3.2 Give-aways
  - 5.3.3 Ribbons
  
- 5.4 Indoor and outdoor advertising**
  - 5.4.1 Agencies
  - 5.4.2 Outdoor advertising
  - 5.4.3 Signage
  - 5.4.4 Display systems
  - 5.4.5 Indoor advertising
  - 5.4.6 Promotional articles
  - 5.4.7 Show-window supplies
  - 5.4.8 Sales stands
  - 5.4.9 Advertising matters
  
- 5.5 Price marking and labelling equipment**
  - 5.5.1 Labels
  - 5.5.2 Labelling devices
  - 5.5.3 Price-labelling devices
  - 5.5.4 Price labels
  - 5.5.5 Price label printers
  
- 5.6 Packaging**
  - 5.6.1 Disposable packaging
  - 5.6.2 Wrapping papers
  - 5.6.3 Carrier bags
  - 5.6.4 Take-Away
  
- 5.7 Other sales promotion**
  - 5.7.1 Menu cards
  - 5.7.2 Photography
  - 5.7.3 Miscellaneous

## 6. Vehicles

- 6.1 Vehicle interior and shelf systems
- 6.2 Refrigerated vehicles
- 6.3 Delivery vehicles
- 6.4 Mobile sales equipment
- 6.5 Sales vehicles and trailers



## 7. Dienstleistungen und Informationen

- 7.1 Betriebsplanung**
- 7.1.1 Finanzberatung, Leasing
- 7.1.2 Marketingberatung
- 7.1.3 Unternehmensberatung
- 7.1.4 Versicherungen
- 7.1.5 Planungsbüro
  
- 7.2 Datenerfassung**
  
- 7.3 Dienstleistungsunternehmen**
  
- 7.4 Energiewirtschaft und Versorgungswirtschaft**
- 7.4.1 Elektroversorgung
- 7.4.2 Gasversorgung
- 7.4.3 Wärmeversorgung
- 7.4.4 Wasserversorgung
  
- 7.5 IT- und Internetdienstleistungen**
- 7.5.1 CRM-Maßnahmen
- 7.5.2 Internetplattformen
- 7.5.3 Web-Dienstleistungen
  
- 7.6 Aus- und Weiterbildung**
- 7.6.1 Fachschulen
- 7.6.2 Schulungseinrichtungen
- 7.6.3 Weiterbildungseinrichtungen
  
- 7.7 Soft- und Hardware**
  
- 7.8 Unternehmens- und Marketingberatungen**
  
- 7.9 Verbände, Institutionen und Organisationen**
- 7.9.1 Fachverbände
- 7.9.2 Institutionen
- 7.9.3 Organisationen
- 7.9.4 Verbände
  
- 7.10 Verlage und Verlagserzeugnisse**
- 7.10.1 Fachliteratur
- 7.10.2 Fachzeitschriften
- 7.10.3 Medien
- 7.10.4 Online-Publikationen
- 7.10.5 Verlage

## 8. Nahrungsmittel und Getränke

- 8.1 Bio- und Ökoprodukte**
  
- 8.2 Fertiggerichte, Halbfertig- und Tiefkühlprodukte**

## 7. Services and information

- 7.1 Business scheduling**
- 7.1.1 Financial consultancy services and leasing
- 7.1.2 Marketing consultancy
- 7.1.3 Business consultancy
- 7.1.4 Insurances
- 7.1.5 Planing office
  
- 7.2 Data capture**
  
- 7.3 Service companies**
  
- 7.4 Energy and supply managment**
- 7.4.1 Power supply
- 7.4.2 Gas supply
- 7.4.3 Heat supply
- 7.4.4 Water supply
  
- 7.5 IT and internet services**
- 7.5.1 CRM measures
- 7.5.2 Internet platforms
- 7.5.3 Web services
  
- 7.6 Education and vocational training**
- 7.6.1 Technical colleges
- 7.6.2 Training facilities
- 7.6.3 Advanced education institutes
  
- 7.7 Software and hardware**
  
- 7.8 Business and marketing consultancies**
  
- 7.9 Associations, institutions and organisations**
- 7.9.1 Trade associations
- 7.9.2 Institutions
- 7.9.3 Organisations
- 7.9.4 Associations
  
- 7.10 Publishing houses and publications**
- 7.10.1 Specialist literature
- 7.10.2 Trade magazines
- 7.10.3 Media
- 7.10.4 Online publications
- 7.10.5 Publishing houses

## 8. Food products and beverages

- 8.1 Organic and ecological products**
  
- 8.2 Convenience food, semi-finished and deep-frozen products**

- |                                      |   |                                      |   |
|--------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 8.2.1       | Fertiggerichte  | <input type="checkbox"/> 8.2.1       | <i>Convenience food</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.2.2       | Halbfertigprodukte  | <input type="checkbox"/> 8.2.2       | <i>Semi-finished products</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.2.3       | Tiefkühlprodukte  | <input type="checkbox"/> 8.2.3       | <i>Deep-frozen products</i>   |
| <input type="checkbox"/> <b>8.3</b>  | <b>Feinkost</b>   | <input type="checkbox"/> <b>8.3</b>  | <b><i>Delicatessen</i></b>  |
| <input type="checkbox"/> 8.3.1       | Marinaden, Dressings, Essig, Senf   | <input type="checkbox"/> 8.3.1       | <i>Marinades, dressings, vinegar, mustard</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.3.2       | Marmeladen, Gelees, Honig, Chutneys   | <input type="checkbox"/> 8.3.2       | <i>Jams, jellies, honey, chutneys</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.3.3       | Salate, Feinkostsalate, Sülzen, Pasteten  | <input type="checkbox"/> 8.3.3       | <i>Salads, delicatessen salads, aspic jellies, pies</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.3.4       | Sauerkonserven, Obstkonserven   | <input type="checkbox"/> 8.3.4       | <i>Pickled preserves, fruit preserves</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.3.5       | Soßen, Suppen, Konzentrate, Konserven   | <input type="checkbox"/> 8.3.5       | <i>Sauces, soups, soup concentrates, canned food</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.3.6       | Speisefette und -öle  | <input type="checkbox"/> 8.3.6       | <i>Cooking fats and oils</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.3.7       | Pasteten, Cremes  | <input type="checkbox"/> 8.3.7       | <i>Pie, cream</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.3.8       | eingelegtes Gemüse, Pesto   | <input type="checkbox"/> 8.3.8       | <i>Antipasti, pesto</i>   |
| <input type="checkbox"/> <b>8.4</b>  | <b>Fleisch, Wurst, Wild, Geflügel, Fisch</b>  | <input type="checkbox"/> <b>8.4</b>  | <b><i>Meat, sausages, game, poultry, fish</i></b>   |
| <input type="checkbox"/> 8.4.1       | Fischerzeugnisse  | <input type="checkbox"/> 8.4.1       | <i>Fish products</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.4.2       | Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild)   | <input type="checkbox"/> 8.4.2       | <i>Meat (beef, veal, pork, lamb, game)</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.4.3       | Fleischerzeugnisse (Wurst, Schinken, Speck, Wurstkonserven)                                 | <input type="checkbox"/> 8.4.3       | <i>Meat-based products (sausages, ham, bacon, canned sausages)</i>                                |
| <input type="checkbox"/> 8.4.4       | Geflügel und -produkte  | <input type="checkbox"/> 8.4.4       | <i>Poultry and poultry products</i>   |
| <input type="checkbox"/> <b>8.5</b>  | <b>Getränke</b>   | <input type="checkbox"/> <b>8.5</b>  | <b><i>Beverages</i></b>   |
| <input type="checkbox"/> 8.5.1       | Alkoholische Getränke (Bier, Wein, Schaumweine, Champagner, Branntwein, Destillate, Liköre) | <input type="checkbox"/> 8.5.1       | <i>Alcoholic beverages (beer, wine, sparkling wine, champagne, spirits, distillates, liqueur)</i> |
| <input type="checkbox"/> 8.5.2       | Alkoholfreie Getränke (Wasser, Säfte, Limonaden, Erfrischungsgetränke)                      | <input type="checkbox"/> 8.5.2       | <i>Non alcoholic beverages (water, juice, soft drinks)</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.5.3       | Heißgetränke (Kaffee, Tee)  | <input type="checkbox"/> 8.5.3       | <i>Hot beverages (coffee, tea)</i>  |
| <input type="checkbox"/> <b>8.6</b>  | <b>Großhandel</b>   | <input type="checkbox"/> <b>8.6</b>  | <b><i>Wholesale</i></b>   |
| <input type="checkbox"/> <b>8.7</b>  | <b>Handelswaren</b>   | <input type="checkbox"/> <b>8.7</b>  | <b><i>Trade goods</i></b>   |
| <input type="checkbox"/> 8.7.1       | Handelswaren  | <input type="checkbox"/> 8.7.1       | <i>Trade goods</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.7.2       | Knabberartikel  | <input type="checkbox"/> 8.7.2       | <i>Crackers and nibbles</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.7.3       | Snacks  | <input type="checkbox"/> 8.7.3       | <i>Snacks</i>   |
| <input type="checkbox"/> <b>8.8</b>  | <b>Käse- und Molkereiprodukte</b>   | <input type="checkbox"/> <b>8.8</b>  | <b><i>Cheese and dairy products</i></b>   |
| <input type="checkbox"/> 8.8.1       | Käse  | <input type="checkbox"/> 8.8.1       | <i>Cheese</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.8.2       | Molkereiprodukte  | <input type="checkbox"/> 8.8.2       | <i>Dairy products</i>   |
| <input type="checkbox"/> <b>8.9</b>  | <b>Teigwaren</b>  | <input type="checkbox"/> <b>8.9</b>  | <b><i>Pasta</i></b>   |
| <input type="checkbox"/> 8.9.1       | Teiglinge   | <input type="checkbox"/> 8.9.1       | <i>Raw dough products</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.9.2       | Dauerbackwaren  | <input type="checkbox"/> 8.9.2       | <i>Long-life bakery products</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.9.3       | Gebäck  | <input type="checkbox"/> 8.9.3       | <i>Pastries</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.9.4       | Teigwaren (Nudeln)  | <input type="checkbox"/> 8.9.4       | <i>Pasta</i>  |
| <input type="checkbox"/> <b>8.10</b> | <b>Süßspeisen, Speiseeis</b>  | <input type="checkbox"/> <b>8.10</b> | <b><i>Desserts and ice cream</i></b>  |
| <input type="checkbox"/> 8.10.1      | Süßspeisen  | <input type="checkbox"/> 8.10.1      | <i>Desserts</i>   |
| <input type="checkbox"/> 8.10.2      | Speiseeis   | <input type="checkbox"/> 8.10.2      | <i>Ice cream</i>  |
| <input type="checkbox"/> 8.10.3      | Süßwaren  | <input type="checkbox"/> 8.10.3      | <i>Sweets</i>   |