GÜNSTIGE GELEGENHEITEN

Neue Geräte

Pos.	Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis (netto)
1	5024212	Untergestell für Tischbandsäge K 220, fahrbar, für Linksauslage, 500 x 500 x 53 Millimeter	547,30 €
2	5484898	Thüros Multiking Tischgrill	550,00 €
3	5050516	TORMEK PRO KITCHEN T2 Messerschleifmaschine, neu; DWF-200 Diamant-Schleifscheibe, PW-160 Abziehscheibe, Messerhalterung 10/15/20 Grad, Handbuch, Gewicht 6,3 kg	550,00 €
4	5422972	Bartscher Heiße Theke Deli I	589,00 €
5	5422775	Tischfritteuse TF5 8319; 1 Becken, 5 Liter, 3,6 kW, 400 V, 2 Phasen, Maße 213 x 410 x 265/420 mm	590,00 €
6	5161899	Delitech Mikro Jumbo Vakuumierer	756,30 €
7	5429150	GRILL iQ L Holzkohlegrill Large, Carbon Black, mit Zubehör DAG	1.100,00 €
8	5910689	CNS-Standspender, 3-fach, mit Fußbedienung	1.300,00 €
9	5743658	Knauss Schlauchaufroller VA mit Rückspulautomatik, 1/2 Zoll, 15 m, offen, mit Brause; zur Wandbefestigung, inklusive 1,5 m Anschlussschlauch und Pistole	1.300,00 €
10	5658477	Mastro Vakuummaschine, 300 mm Schweißbalken	1.500,00 €
11	5600052	Kochkessel FWB 150 l, elektrisch; Glyzerinbad, fahrbar, rund/rund, CNS; Nirosta, Niro-Deckel, Auslauf, 400 V, 9 kW, Glyzerinbadsteuerung ohne Anzeig	1.577,75 €
12	4005659	VAMA VB 370	2.350,00 €
13	5060778	Juwel3-400 Aufschnittmaschine, 400 V; Senkrechtschneider, Messer Ø 350 mm	2.650,00 €
14	5024208	Kolbe Knochenbandsäge K 220 Edelstahl, Linksauslage, feste Tischplatte, Portionieranschlag, Materialdrücker, rostfreie Räder, Motorbremse und Motorschutz, 1,1 kW; ohne Untergestell	2.871,00 €
15	5494789	Virtus Tischkutter, 12 Liter	3.400,00 €

Gebrauchte Geräte

Pos.	Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis (netto)
16	5918419	Komet xVac, 200 mm Schweißbalken	135,00 €
17	5060779	ADE Aufschnittmaschine / Schrägschneider	450,00 €
18	5168455	Mainca Knetmischer, Tischmodell RM20	550,00 €
19	5919847	Beiermann Poltermaschine	675,00 €
20	5620725	Dry Ager Reifeschrank DX500	924,37 €
21	4984115	Desa 50 Menger	1.200,00 €
22	5032113	Lanico Dosenverschließmaschine V10; Standmodell, 400 V, lackiert	1.790,00 €
23	4000598	Doppelsiebträgermaschine mit Mühle, rot	1.900,00 €
24	5060759	Aufschnittmaschine Berkel 300 VO, Schwungrad; Messerneigung 45 %, Anschlagplatte Alu, Restehalter V2A, Ein-/Ausschalter mit LED-Anzeige	2.000,00 €
25	5015368	Talsa Mengmaschine MIX40sp Suprem, 40 Liter	3.162,50 €
26	7010050	Bizerba VS 12 D	3.300,00 €
27	5013314	Frey K2 C60	9.500,00 €

Cassel-POST

Informationsblatt der Cassel Fleischtechnik GmbH I 37269 Eschwege I Hessenring 39 I Nr. 43 / August 2026

Innovative Lösungen für Fleischerei, Gastronomie und Großküche

43. CASSEL-INFORMA

So., 06.09.2026 • 9:00 – 17:00 Uhr

Stadthalle, Wiesenstr. 9,
37269 Eschwege

Cassel
stabiler als jeder Hype

Tel.: 05651/9214-0 I info@cassel-fleischtechnik.de I www.cassel-fleischtechnik.de

Liebe Kundinnen und Kunden,
Liebe Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner,

unsere Hausmesse bekommt 2026 ein größeres Dach! Nach vielen Jahren auf unserem Firmengelände findet die 43. Cassel-Informa am 6. September 2026 erstmals in der Stadthalle Eschwege statt.

Warum? Weil unsere Messe gewachsen ist. Mehr als 30 Aussteller, moderne Technik, Fachvorträge und Vorführungen brauchen mehr Raum. Für uns ist der Umzug aber mehr als ein Ortswechsel. Als Familienunternehmen entwickeln wir in vierter Generation Cassel Fleischtechnik Schritt für Schritt weiter – auf der Grundlage dessen, was sich seit Jahrzehnten bewährt hat. Die Cassel-Informa soll diesen Weg mitgehen – größer, moderner und dennoch so nahbar und familiär, wie Sie die Messe seit Jahren kennen.

Als Familienunternehmen stehen wir seit jeher für persönliche Beziehungen, Verlässlichkeit und ein Miteinander auf Augenhöhe. Viele unserer Kunden, Lieferanten und Partner begleiten uns seit Jahren, manche sogar seit Jahrzehnten. Aus Geschäftsbeziehungen ist oft echte Verbundenheit entstanden. Genau deshalb behalten wir den Namen „Hausmesse" bewusst bei. Denn für uns entsteht eine Hausmesse nicht durch 4 Wände, sondern durch die Menschen, die sie mit Leben füllen.

Auch in der Stadthalle geben wir Ihnen die Möglichkeit, Hersteller sowie Lieferanten persönlich kennenzulernen, Fragen direkt zu stellen und Produkte ohne die Anonymität großer Fachmessen zu erleben.

Ich freue mich darauf, Sie am 6. September in der Stadthalle Eschwege persönlich begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

Julian Cassel

Geschäftsführender Gesellschafter
Cassel Fleischtechnik GmbH

THEMEN-FOKUS

- Verpflegung von Kindern in Kindertagesstätten & Schulen
- Praktische Umsetzung von aktuellen Hygieneanforderungen
- Lösungen für die alltägliche Produktion und den Verkauf
- Betriebe für die Zukunft aufstellen

DAS ERWARTET SIE

Kinderverpflegung im Mittelpunkt

Mit dem Ausbau der Ganztagsbetreuung stehen Schulen, Kindertagesstätten und Caterer vor neuen Herausforderungen.

Gemeinsam mit B.PRO zeigen wir Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung. Von der Speisenausgabe über Transport- und Ausgabesysteme bis hin zu durchdachten Arbeitsabläufen. Denn gute Verpflegung entsteht nicht durch einzelne Geräte, sondern durch ein funktionierendes Gesamtkonzept.

Ein besonderes Highlight ist unsere Diskussionsrunde mit Verantwortlichen aus der Region. Sie geben Einblicke in ihren Arbeitsalltag und zeigen, wie täglich bis zu 1.500 Essen geplant, produziert und an verschiedene Einrichtungen ausgeliefert werden. Dabei sprechen sie offen über Herausforderungen und bewährte Lösungen aus der Praxis.

Technik für Fleischereien und Direktvermarkter

Auch mit dem Schwerpunkt auf der Gemeinschaftsverpflegung bleibt die Cassel-Informa eine Fachmesse für Fleischereien, lebensmittelverarbeitende Betriebe und Direktvermarkter.

Ob Produktion, Kühlung, Verpackung, Reinigung oder Warenpräsentation: die Aussteller zeigen Wege, mit denen sich Arbeitsabläufe vereinfachen, Qualität sichern und Mitarbeitende entlasten lassen.

Auch Direktvermarkter finden Ideen für die professionelle Verarbeitung und Vermarktung ihrer Produkte, vom Einstieg bis zur Weiterentwicklung bestehender Betriebe.

Lösungen nach Maß

Mehr als 30 Aussteller präsentieren auf unserer Messe Maschinen, Geräte und Systemlösungen für Fleischerei, Gastronomie, Direktvermarktung und Gemeinschaftsverpflegung. Nicht jede neue Maschine ist automatisch die richtige.

Entscheidend ist, welche Lösung zum jeweiligen Betrieb passt – technisch, wirtschaftlich und langfristig. Deshalb geht es auf der Cassel-Informa nicht nur um Technik, sondern auch um ehrliche Beratung. Gemeinsam mit unseren Kunden prüfen wir, welche Lösung ihren Betrieb wirklich weiterbringt.

Mit ALBIS Leasing ist außerdem ein Finanzierungspartner vor Ort, der passende Finanzierungsmöglichkeiten für notwendige Investitionen aufzeigt. So verbindet die Cassel-Informa moderne Technik, persönliche Beratung und Praxiserfahrung – damit aus einer Investition eine gute Entscheidung wird.

Hygieneschulung

Die ERNST-Hygieneschulung ist ein fester Bestandteil der Cassel-Informa und findet in diesem Jahr zweimal während des Messetages statt. Hier wird praxisnahes Wissen für den sicheren Umgang mit den aktuellen Hygieneanforderungen vermittelt.

Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

DISKUSSION & SEMINARE

- Diskussionsrunde mit regionalen Gästen zum Thema „Kinderverpflegung" um 13 Uhr.
- ERNST-Hygieneschulung um 10 Uhr & 14 Uhr
  → Anmeldung unter 05651/9214-0 oder info@cassel-fleischtechnik.de

CASSEL-NEWS

Neues entsteht nicht, weil Altes schlecht war.
Sondern weil Gutes noch besser werden kann.
Mit diesem Anspruch haben wir Cassel Fleischtechnik in den vergangenen Jahren gezielt weiterentwickelt – immer mit Blick auf den Nutzen für unsere Kunden.

Durch unseren **Neubau** konnten wir zusätzliche Lagerfläche schaffen, unser Lager neu strukturieren und die Warenverfügbarkeit weiter verbessern.

Mit unserem **neuen ERP-System** haben wir die Grundlage für effizientere Abläufe geschaffen. Jetzt optimieren wir Schritt für Schritt unsere Prozesse – für schnellere Abläufe und noch besseren Service.

Dank unseres **Pop-up-Stores** in der Eschweger Innenstadt haben wir neue Wege getestet, neue Zielgruppen erreicht und wertvolle Erfahrungen gesammelt. Aus derselben Haltung ist auch **Cassel's Würzstoff** entstanden. Die positive Resonanz auf unsere eigene Gewürzlinie bestärkt uns darin, das Sortiment weiter auszubauen.

Neu ist auch unser **Showroom mit Schulungs- und Vorführküche.** Gemeinsam mit Herstellern bieten wir dort Seminare, Produktschulungen und Vorführungen an. Die Küche steht außerdem Caterern und Lebensmittelbetrieben zur Verfügung, wenn kurzfristig zusätzliche Produktionskapazitäten benötigt werden.

Ob Neubau, neue IT, Showroom oder eigene Produktlinie – wir verändern uns nicht, weil es gerade im Trend liegt. Sondern weil jede Veränderung unserer Kundschaft einen echten Mehrwert bieten soll.

Cassel
stabiler als jeder Hype