

PRESSE-INFORMATION

RAPS veranstaltet erstmals „Deutsche Metzgeritage“

Plattform für Austausch und Innovation / Klares Bekenntnis zum Metzgerhandwerk

Kulmbach, Juli 2024: Anlässlich des 100-jährigen Firmenjubiläums lädt die RAPS GmbH & Co. KG Ende Juli zu den ersten Deutschen Metzgeritage nach Kulmbach ein. Etwa 250 Metzgerinnen und Metzger aus ganz Deutschland lassen sich von Fachvorträgen inspirieren, informieren sich über die neuesten Trends und werfen bei Betriebsführungen einen Blick hinter die Kulissen von RAPS. Gemeinsam mit dem Tochterunternehmen Batania und langjährigen Partnern wie Schrutka-Peukert, Rational oder Handtmann haben die Experten von RAPS ein abwechslungsreiches und informatives Programm zusammengestellt.

Die Deutschen Metzgeritage beginnen am Sonntag, 28. Juli, mit einem gemeinsamen Besuch der Kulmbacher Bierwoche. Am Montag, 29. Juli, öffnet die Firma RAPS ihre Pforten. Nach der Begrüßung durch Florian Knell, Geschäftsführer der RAPS Gruppe, und Maximilian Heindl, Leiter Marketing & Vertrieb der RAPS GmbH & Co. KG, können die Besucherinnen und Besucher verschiedene Infostände und Stationen besuchen oder an Werksführungen und einem breiten Angebot an Fachvorträgen teilnehmen.

An den Infoständen erhält das Fachpublikum handfeste Tipps zu RAPS-Produkten oder zur kreativen Thekengestaltung, während am RAPS-Digitalstand Zukunftsthemen wie Künstliche Intelligenz, Cyber Security und Digitalisierung für Fleischereien vorgestellt werden. In Fachvorträgen referieren Experten aus den unterschiedlichsten Bereichen zu Themen wie Produktneuheiten, Zubereitungstechniken, der digitalen Rezeptplattform myRAzept sowie autarken Verkaufslösungen.

Die Stationen rund um das Thema Produktentwicklung bieten Highlights aus dem RAPS Plant Based Sortiment sowie Innovationen für Fertiggerichte rund um das Konzept „Genuss im Glas“. Außerdem gibt es einen spannenden Sensorik-Stand und eine Jausenstation der RAPS Fachberater. Exklusive Einblicke in die Produktionsstätten von RAPS bieten die Werksführungen. Im Werk 1 sehen die Besucher die Trockenproduktion, im Werk 2 die Flüssigproduktion und haben die



Pressekontakt:

RAPS GmbH & Co. KG
Adalbert-Raps-Str. 1
D-95326 Kulmbach

Tel.: +49 9221/807-0
E-Mail: presse@raps.com

PRESSE-INFORMATION

Möglichkeit, auch das brandneue Hochregallager Lager 23 in Kulmbach zu besichtigen.

„Die Deutschen Metzgerstage sind für uns nicht nur die Feier unseres 100-jährigen Bestehens, sondern vor allem ein klares Bekenntnis zu unseren Wurzeln im deutschen Fleischerhandwerk“, sagt Maximilian Heindl, Geschäftsführer Marketing & Vertrieb der RAPS GmbH & Co. KG. „Wir möchten damit unseren langjährigen Kunden und Partnern eine hochkarätige Veranstaltung bieten, um gemeinsam die Zukunft des Fleischerhandwerks zu gestalten.“

Folgende Inhalte sind für die Deutschen Metzgerstage bei RAPS geplant:

Fachvorträge

- MARIFIX und Würzöle: Herbstliche Inspirationen – Neue Produkte von RAPS
- myRAzept: Die digitale Rezeptplattform erklärt
- Schrutka-Peukert: Die Metzgerei der Zukunft – Autarke 24/7 Verkaufslösungen für die Handwerksmetzgerei
- Rational Live: Präsentation neuester Gartechnik

Stationen der Produktentwicklung

- RAPS-Veggie Range: Vegane Steaks, Schnitzel und Aufschnitt
- Gewürzerkennung: Sensorik in der Welt der Gewürze
- Jausenstation: Halbdauerwaren und Salami-Snacks (von Kutterhilfsmittel über Würzmittel bis hin zu Starterkulturen)
- Genuss im Glas: Komplettpaket für Fertiggerichte von Gyros bis Schoko-Brownie

Infostände

- RAPS-Wursthüllen: Tipps und Tricks für den richtigen Einsatz

PRESSE-INFORMATION

- BATANIA: Neueste Ideen vom Thekenspezialisten
- Rational: Infostand zu Neuheiten und der Produktrange von Rational
- RAPS-Digitalstand: Der digitale Metzger – Künstliche Intelligenz, Cyber Security und Digitalisierung
- Schrutka-Peukert: 24/7 Road Show Trailer – Der Selbstläuferladen

Werksführungen

- Werk 1 – Die RAPS-Trockenproduktion
- Werk 2 – Flüssigproduktion in Kulmbach
- Lager 23 – Das brandneue Hochregallager in Kulmbach

Über die RAPS GmbH & Co. KG

Seit 100 Jahren steht die RAPS GmbH & Co. KG aus Kulmbach für erstklassige Qualität, besten Geschmack, Innovation, Technologie und Rohstoff-Kompetenz. Als verlässlicher Lösungsanbieter liefert RAPS segment- und kundenspezifische Leistungen. Der Ingredient-Hersteller verarbeitet über 1.700 Rohstoffe aus aller Welt. Mit insgesamt sieben Produktionsstätten in Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert RAPS rund 40.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.