

Frühlingshoch bei LASKA: Neue Maschinen, Innovationen und ein spektakuläres Event

LASKA, führend in Fleischverarbeitungstechnologie, präsentiert ein aufregendes Frühjahr mit bahnbrechenden Produktinnovationen und einem beeindruckenden Event, das die Unternehmenswerte in kunstvoller Inszenierung feiert.



Das erste Halbjahr 2023 war für LASKA mehr als aufregend. Im Fokus standen nicht nur hochkarätige Produktpräsentationen, sondern auch ein außergewöhnliches Event, das die Kernwerte des Unternehmens feierte.

Neueste Innovationen und Produktpräsentationen bei der Inhouse-Messe im Mai

Die Inhouse-Messe im Mai war ein Höhepunkt für LASKA, bei dem

internationale Vertriebspartner, Kunden und Freunde das LASKA Know-How hautnah erleben konnten. Die Präsentation der neuen Serie der Feinstzerkleinerer stieß dabei auf besonders positive Resonanz. Auch die neuen Mischmaschinen mit revolutionärem Antriebskonzept für eine größere Anwendungsbandbreite und höheren Output beeindruckten die Besucher.

Das **LASKA-Linienkompetenzzentrum** präsentierte drei Produktionslinien, darunter eine Rohwurstlinie mit modernstem Analysesystem, Salzdosierung und Rohwurstschleuder. Die Live-Produktion mit einem WW130-H Wolf und zwei neuen Separator-Systemen ermöglichte den Besucher:innen einen hautnahen Einblick in die Effizienz und Leistungsfähigkeit der Systeme.

Ein weiteres Highlight war die Führung durch die im Jahr 2023 in Betrieb genommene Montagelinie für Wölfe. Durch standardisierte Abläufe und ergonomisch eingerichtete Arbeitsplätze konnten Montagezeiten um 50% verkürzt werden, was einen klaren Vorteil für die Produktion darstellt.

LASKA Manifest: Kunstvolle Inszenierung der Unternehmenswerte

Im Juni feierten Mitarbeiter und geladene Gäste die Kernwerte von LASKA in einem außergewöhnlichen Event in der Tabakfabrik in Linz. Die Werte Neugierde, Mut, Entschlossenheit, Hingabe und Obsession wurden in interaktiven Arbeiten mit Künstlern aus der Region zu einem beeindruckenden LASKA Manifest vereint.

Der Hörsaal 0 wurde zu einem Szene-Club, in dem lokale DJs Fritello Tonato und Memet Acuma die Gäste zuerst mit Beats verwöhnten, bevor DJ Hell als international renommierter Hauptact die Turntables übernahm. Die Atmosphäre wurde durch Club Sandwiches von Philipp Rachinger vom Mühlthalhof perfekt abgerundet.

Das LASKA Manifest war den gesamten Abend hindurch erlebbar, von großformatigen Wandprojektionen über eigene Bildergalerien bis hin zu

effektvollen Visuals. Die Manifeste selbst wurden in einer kreativen Black Box inszeniert.

Für weitere Einblicke in das LASKA Manifest besuchen Sie

<https://www.laska.at/de/manifest/>.

LASKA setzt nicht nur Maßstäbe in der Fleischverarbeitungstechnologie, sondern auch in der Kunst der Inszenierung seiner Unternehmenswerte. Ein beeindruckendes Frühjahr, das die Innovationskraft und das Engagement von LASKA eindrucksvoll unterstreicht.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at