

MASCHINENFABRIK LASKA

DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG



KONSEQUENTER FORTSCHRITT ÜBER 130 JAHRE

Im Jahr 1880 veröffentlicht Konrad Duden den ersten Duden, Franz Joseph I. und Kaiserin Sisi gründen das Rote Kreuz, die erste Teilstrecke der Linzer Straßenbahn wird eröffnet, Oberösterreich zählt 753.448 Einwohner und Johann Laska gründet einen Kleinhandel für Wurstdärme und Zutaten, womit eine Familientradition im Fleischergewerbe beginnt.

Mit Erwerb des Grundstückes gegenüber dem Schlachthof in Linz und der Errichtung eines Geschäftshauses mit eigener Reparaturabteilung für Maschinen gewinnt der Name Laska erstmals österreichweit an Bedeutung. Kurz darauf wird die Firma LASKA während des Ersten Weltkriegs auf eine harte Probe gestellt. Max Laska, Johann Laskas Sohn, übernimmt 1930 den von kriegswirtschaftlicher Ernüchterung geprägten Kleinhandel und erschafft ein repräsentatives Handelsunternehmen mit neuen Reparaturwerkstätten.

Der Wendepunkt der Firma LASKA, nämlich der Beginn der Produktion von Fleischereimaschinen, findet vor dem Zweiten Weltkrieg statt. Trotz der Enteignung der Produktionshallen und eines erneuten Einbruchs der Wirtschaft gelingt Friedrich Laska nach Kriegsende ein baldiger geschäftlicher Wiederaufbau und Ausbau der Handelsbeziehungen bis in das benachbarte Ausland.

Nach Erwerb des 30 000 m² Industriegrundes in Traun bei Linz im Jahre 1972 und Bau des architektonisch eindrucksvollen und großzügig geplanten Industriebetriebs legt LASKA in 4. Generation, unter der Führung von Herbert und Wilfried Laska, den Fokus auf den weltweiten Export.

Die Maschinenfabrik LASKA zählt heute mit einer Exportquote von 95% und tausenden Maschinen auf dem Weltmarkt zu den erfolgreichsten Unternehmen in ihrem Segment.



2016

EINTRITT DER 5. GENERATION

durch Maximilian Laska in das Unternehmen.

2014

MODERNISIERUNG DES BÜROTRAKTS

der Maschinenfabrik LASKA und dadurch auch Attraktivierung für Besucher.

2005

ERNEUERUNG PRODUKTIONSBEREICH

und Neuerrichtung von 1 000 m² Betriebsräumlichkeiten für Versuchs- und Entwicklungszwecke.

1990

ERWEITERUNG

der Produktionshallen und des Vertriebsgebäudes.

1972

ERWERB VON 30 000 m² INDUSTRIEGRUND

in Traun bei Linz und Errichtung der neuen Produktionsstätte mit 8 000 m² Nutzfläche.

1963

NEUBAU UND ERWEITERUNG

des Büro- und Handelshauses in Linz und Gründung der deutschen Handelsfirma LASKA Fleischereimaschinen Augsburg.

1955

TEILNAHME AN INTERNATIONALEN MESSEN

und erste Exporte von LASKA Maschinen.

1948

GRÜNDUNG

der Maschinenfabrik LASKA in Linz und der Handelsfirmen Johann Laska u. Söhne in Linz und Wien als drei selbstständige Unternehmen.

1939

EINSCHRÄNKUNG DER PRODUKTION

während des Zweiten Weltkrieges und Enteignung der Produktionshallen. Nach Kriegsende Beginn des geschäftlichen Wiederaufbaues.

1937

START DER PRODUKTION

von LASKA Fleischereimaschinen in Linz.

1880

GRÜNDUNG DURCH JOHANN LASKA

Handel mit Wurstdärmen und Gewürzen in Obernberg am Inn.

DAS UNTERNEHMEN LASKA

WIE WIR HANDELN

Die Philosophie der Maschinenfabrik LASKA wird getragen von den Säulen Internationalität, Qualität sowie Langfristigkeit. Diese Werte prägen unser Handeln.

INTERNATIONALITÄT

Wir bewegen uns in 140 Ländern und bedienen Kunden auf allen Kontinenten. Trotz des großen globalen Netzwerks sind unsere Geschäftsbeziehungen sehr persönlich und verbindlich. Die langjährigen Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und Handelspartnern sind ein wichtiger Bestandteil des Erfolgs von LASKA.

QUALITÄT

Die Auswahl der besten Komponenten und das langjährige Knowhow unserer Mitarbeiter sind die Basis für die Erzeugung der zeitgemäßen und hochwertigen LASKA Maschinen. Jede einzelne Maschine wird vor Auslieferung genau auf Funktion und Verarbeitung kontrolliert und nur freigegeben, wenn die Maschine die strengen internen Standards erfüllt.

LANGFRISTIGES DENKEN UND HANDELN

Die Maschinenfabrik LASKA ist ein Traditionsbetrieb mit über 130 Jahren Erfahrung in der Nahrungsmittelindustrie. Unser Handeln konzentriert sich nicht auf den Erfolg der nächsten Monate, sondern auf das langfristige Meistern von unternehmerischen Herausforderungen.



DIE MASCHINENFABRIK LASKA GESCHÄFTSFÜHRUNG



MAXIMILIAN LASKA, Dipl.-Ing.

› „Tradition und Innovation sind zwei der wichtigsten Werte in der Geschichte von LASKA. Alle Generationen waren sehr darauf bedacht, immer am Puls der Zeit zu arbeiten und legten schon früh besonderen Wert auf die enge Zusammenarbeit mit internationalen Partnern und Kunden. Die familiäre Stimmung hat immer dazu beigetragen, das Beste aus den Maschinen herauszuholen. Kunden, die uns ihr Vertrauen entgegenbringen und sich für eine LASKA Maschine entscheiden, gehen mit uns eine lange Partnerschaft ein - denn wie wir besitzen auch unsere Maschinen Durchhaltevermögen.“

Ich kann mir keine schönere Herausforderung vorstellen, als diese Werte weiterzutragen und gestärkt durch die Kompetenz unserer Mitarbeiter und unserer Geschäftspartner in eine vielversprechende Zukunft zu blicken.“

ALEXANDER BRINNICH, Dipl.-Ing.

› „Über 130 Jahre Erfahrung in der Fleischverarbeitungsbranche beweisen, dass wir die Anforderungen der Branche verstehen. Unser größtes Ziel ist es heute wie damals, innovative und langlebige Produkte zu entwickeln, die unsere Kunden erfolgreich machen.“

Gemeinsam mit unseren Kunden und Handelspartnern erarbeiten unsere Experten individuelle Lösungen für oft auch herausfordernde Aufgabenstellungen. Alle Arbeitsschritte von Entwicklung und Konstruktion bis Produktion unserer Maschinen und Produktionsanlagen finden bei uns vor Ort in Traun statt. Ich lade Sie ein, kommen Sie zu uns und überzeugen Sie sich selbst von der LASKA Technologie.“

EINBLICKE IN SCHLÜSSELBEREICHE DER FIRMA LASKA



FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

- › **Unterschiedliche Anforderungen:** Unter Berücksichtigung markt- und länderkonformer Anforderungen entwickeln wir serienfertige sowie kundenindividuelle Lösungen.
- › **Umfassendes Knowhow:** Unser Entwicklungsteam besteht aus Technikern in den Bereichen Mechanik, Elektronik und Software, um zukunftsorientierte Lösungen zu entwickeln.
- › **Kooperation mit Fachinstituten:** Gemeinsam mit anerkannten Fachinstituten forschen unsere Experten im Haus an kundenorientierten Lösungen für anspruchsvolle Herausforderungen.



LABOR UND VERSUCHSABTEILUNG

- › **Testversuche:** Vor Produkteinführung führen wir umfangreiche und fundierte Testversuche im hauseigenen Labor durch. Dies ermöglicht uns, die Maschinen hinsichtlich Qualität, Sicherheit und Leistung zu optimieren.
- › **Optimierungen:** Weitere Anwendungen werden im Labor simuliert und auf individuelle Verwendungsmöglichkeiten getestet.
- › **Kundenindividuelle Tests:** Im Falle von besonders anspruchsvollen Herausforderungen haben wir die Möglichkeit, unsere Maschinen für kundenspezifische Aufgabenstellungen in unserem Labor zu testen.

EINBLICKE IN SCHLÜSELBEREICHE DER FIRMA LASKA



BESCHAFFUNG UND LOGISTIK

- › **Modernste Technik:** Wir treffen technologische Entscheidungen stets am Puls der Zeit und arbeiten mit modernster Technik und zeitgemäßen Materialien von ausgewählten Lieferanten.
- › **Geprüfte Qualität:** Lieferanten müssen sich vor und während der Zusammenarbeit mit LASKA regelmäßigen Qualitätsprüfungen unterziehen. Dadurch können wir die Qualität aller Bauteile garantieren.
- › **Verlässlichkeit:** Auf Grund der Verlässlichkeit unserer Lieferanten können wir die anspruchsvollen Lieferbedingungen an unsere Kunden einhalten.



FERTIGUNG UND MONTAGE

- › **Klare Vorgaben:** Qualität, Sicherheit und Hygiene sind unsere wichtigsten Vorgaben beim Bau unserer Maschinen.
- › **Fachkräfte:** Wir legen größten Wert auf unsere Mitarbeiter und deshalb auch auf ihre Aus- und Weiterbildung.
- › **Nachhaltigkeit:** Neben unserem sozialen Engagement arbeiten wir vor allem energie- und ressourcenschonend und verbessern regelmäßig alle baulichen Bedingungen.
- › **Qualitätskontrolle:** Jede einzelne Maschine wird vor Verlassen unseres Werks genau auf Funktion und Qualität geprüft.



LASKA SUPERCUTTER PLUS KUX 750

- › **Anwendung:** Zerkleinern, Mischen, Emulgieren, optional Kochen/Kühlen
- › **Funktionsprinzip:** Ausgangsmaterial wird in einer drehenden ringförmigen Schüssel den Schneidmessern zur Zerkleinerung zugeführt
- › **Drehzahl Messerwelle:** max. 3 300 UpM
- › **Schnittgeschwindigkeit Messer:** 160 m/sek. (576 km/h)
- › **Gesamtmotorleistung:** 273 kW
- › **Gesamtgewicht:** 7 900 kg
- › **Stundenleistung:** bis zu 6 000 kg/h



EINBLICKE
IN SCHLÜSSELBEREICHE DER FIRMA LASKA



VERTRIEB

- › **Internationalität:** Wir arbeiten auf allen Kontinenten mit qualifizierten Vertriebspartnern zusammen und gewährleisten dadurch eine globale Betreuung vor und nach dem Kauf.
- › **Erfolgsrezept:** Unser Erfolgsrezept liegt in der aufrichtigen Beziehung zu unseren Handelspartnern und Kunden, die gegenseitige Verlässlichkeit und die langjährige Erfahrung in der Lebensmittelbranche.
- › **Vertriebskompetenz:** Die Abwicklung der Projekte unserer Kunden wird bei uns strukturiert geplant, durch unser fachkundiges Personal umgesetzt und unterstützt.
- › **Betreuung:** Wir bieten unseren Kunden eine qualifizierte Inbetriebnahme der Maschine und anschließende Einweisung durch unsere national und international tätigen Kundendienst-Techniker.



KUNDENSERVICE

- › **100% Support:** Das After Sales Team unterstützt unsere Kunden bei allen Angelegenheiten rund um ihre LASKA Maschinen. Die Routine unserer Mitarbeiter macht es möglich, unseren Kunden kompetente Hilfestellung zu leisten und rasch Lösungen zu finden.
- › **Proaktive Instandhaltung:** Gute Wartung und regelmäßige Kontrolle der LASKA Maschinen verhindern ungeplante Ausfälle. Die Vorteile für unsere Kunden: Geringste Ausfallzeiten, höchste Effizienz und optimierte Betriebskosten.
- › **Modernste Lagertechnologie:** Durch ein großes Ersatzteillager sind sämtliche Original LASKA-Ersatzteile schnell verfügbar, damit Reparaturen zügig erfolgen können und die einwandfreie Funktion der Maschine wieder gewährleistet ist.
- › **Intensive Schulungen und Trainings:** Für Kundenmitarbeiter und Handelspartner veranstalten wir bei uns in Traun oder bei unseren weltweiten Partnern laufend Schulungen und Trainings zur Bedienung und Anwendung der Maschinen, um das Potential voll auszuschöpfen.

ÜBERSICHT DER LASKA PRODUKTPALETTE



KUTTER

Zur universellen Herstellung von Brüh-, Koch- und Rohwurst in bester Produktqualität

- › Höchste Produktivität
- › Durchdachtes Hygienekonzept
- › Klares Schnittbild und hervorragende Produktfeinheit
- › Ergonomische Bedienung und Arbeitsweise
- › Hohe Energieeffizienz



WÖLFE

Winkelwölfe, Gefrierfleischwölfe und Mischwölfe mit hoher Stundenleistung

- › Klares Schnittbild und hervorragende Schneidleistung
- › Robuste und energieeffiziente Antriebe
- › Ausgeklügeltes Hygienekonzept
- › Optimale Abstimmung von Zubringer- und Arbeitsschnecke
- › Verfügbar in verschiedenen Größen mit zahlreichen Optionen



MISCHMASCHINEN

Optimaler Mischeffekt bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln

- › Zum Mischen und Standardisieren
- › Kurze Mischzeiten
- › Beste Durchmischung
- › Rasche und restlose Entleerung
- › Einzigartiges Hygienekonzept



HANDWERKSMASCHINEN

Der Schlüssel zum Erfolg für hochwertige Produkte

- › Platzsparende, kompakte Bauweise
- › Ausgereifte Technik für Klein- und Mittelbetriebe
- › Verfügbar in verschiedenen Größen mit zahlreichen Optionen
- › Ergonomische Bedienung und Arbeitsweise
- › Hohe Energieeffizienz



FEINSTZERKLEINERER

Zur kontinuierlichen und rationellen Herstellung von Brüh- und Kochwurst in bester Produktqualität

- › Geringe Betriebskosten
- › Höchste Feinheit bei bester Emulsion
- › Platzsparend, kompakte Bauweise
- › Gleichmäßige Produktqualität
- › Einzigartiges, patentiertes Schneidsystem



GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER

Zerkleinerung in die optimale Größe zur effizienten Weiterverarbeitung

- › Produktschonendes Zerkleinern von Gefrierfleischblöcken
- › Lange Lebensdauer und Werterhalt
- › Niedriger Stromverbrauch durch optimierte Antriebs- und Steuerungstechnik
- › Einfache und benutzerfreundliche Handhabung



PRODUKTIONSLINIEN

Individuelle Konzeption und Ausführung von vollautomatisierten Verarbeitungslinien

- › Realisierbar für verschiedenste Anwendungen
- › Umfassende Analysefunktionen
- › Höchste Produktivität
- › Volle Automatisierung möglich
- › Individuelle Anpassung an Kundenanforderungen
- › Koordinierung durch Projektmanagement

- › **Individuelle Zusatzfunktionen:** Je nach Anforderung an Ihr Produkt ergänzen wir unsere Maschinen mit Transport- und Fördersystemen, verschiedenen Sicherheitslösungen, Analysesystemen und einem Leitstand zur Beobachtung und Bedienung des Maschinenparks.
- › **Fachkundige Betreuung:** Unsere Experten begleiten Sie auf dem Weg zu Ihrem optimalen Produkt, von Erstellung des 3D Modells bis zum optimalen Ergebnis Ihrer Produktionslinie.



LASKA SUPERGRINDER
WWB 300

- › **Anwendung:** Zerkleinern, auch von tiefgefrorenen ganzen Blöcken
- › **Funktionsprinzip:** zwei voneinander unabhängig angetriebene Schnecken in Winkelkonstruktion

- › **Lochscheiben Ø:** 300 mm
- › **Lochscheiben-Bohrung:** bis zu 3 mm für Gefrierfleisch -18 °C
- › **Gesamtmotorleistung:** 157 kW
- › **Gesamtgewicht:** 4 000 kg
- › **Stundenleistung:** bis zu 12 000 kg/h



ANWENDUNGEN

ZUGESCHNITTEN AUF IHR PRODUKT



ROH-, BRÜH- UND KOCHWURST

- › Zerkleinerung von frischem oder gefrorenem Fleisch
- › Vermischen, Erhitzen, Kühlen und Evakuieren mit verschiedenen Komponenten wie Gewürze oder Zusatzstoffe
- › Feinstzerkleinerung und Emulgierung in ein abfüllfertiges Produkt



HACK- UND BURGERFLEISCH

- › Vorzerkleinerung von frischem oder gefrorenem Fleisch
- › Vermischen und Kühlen mit verschiedenen Komponenten wie Gewürze oder Zusatzstoffe, Zerkleinerung auf die gewünschte Endkörnung
- › Herstellung eines portionierfähigen Hackfleischproduktes (Burger, Meat Balls, etc.)



OBST UND GEMÜSE

- › Zerkleinerung von zumeist gefrorenem aber auch frischem Ausgangsmaterial
- › Vermischen und Erhitzen mit verschiedenen Komponenten wie Gewürze oder Zusatzstoffe
- › Herstellung eines abfüllbaren und portionierfähigen Endproduktes (Gemüselaibchen, Konfitüre, Fruchtsäfte, etc.)



SÜSSWAREN

- › Vermischen von verschiedenen Komponenten wie Früchte, Schokolade, Honig, etc.
- › Auch für besonders zähe Produktmassen (Frucht- bzw. Müsliriegel, Süßwarenfüllungen, etc.)



FISCH

- › Zerkleinerung von frischem oder gefrorenem Fisch
- › Vermischen mit verschiedenen Komponenten wie Gewürze oder Zusatzstoffe
- › Feinstzerkleinerung und Emulgierung in ein abfüllfertiges Endprodukt (Cakes, Balls, Wurst, etc.)



KÄSE UND BUTTER

- › Zerkleinerung von Käse- oder Butterblöcken
- › Vermischen, Erhitzen und Kühlen mit verschiedenen Komponenten wie Gewürze oder Zusatzstoffe
- › Herstellung eines abfüllbaren und portionierfähigen Endproduktes (vor allem Schmelzkäse wie Toast- oder Dreieckskäse)



TIERNÄHRUNG

- › Zerkleinerung von frischem und gefrorenem Fleisch und Innereien
- › Vermischen mit verschiedenen Komponenten wie Gewürze oder Zusatzstoffe
- › Feinstzerkleinerung zur Herstellung von abfüllbarer und portionierfähiger Nass- und Trockentierernährung



SONSTIGE ANWENDUNGEN

- › Zerkleinerung
- › Vermischung
- › Extrudierung
- › Emulgierung von Produkten aus verschiedensten Bereichen (Trockenhefe, Saucen, Suppen, Teigwaren, Pharmazeutika, etc.)

ÜBER LASKA

DAS SAGEN UNSERE PARTNER

VERBUFA B.V.
MARK C. MARRINK, GESCHÄFTSFÜHRER

› **VERTRIEBSPARTNER (NL)**

„Die Firma Verbufa wurde 1952 gegründet und zu unserer Freude vertreten wir die Maschinenfabrik LASKA seit über 50 Jahren. LASKA liefert hochwertige Produkte und ist sehr serviceorientiert. Diese Aspekte sind für Verbufa besonders wichtig, da wir diese Qualitäten ganz groß schreiben. Wir durften mittlerweile hunderte von Maschinen aus dem LASKA Sortiment verkaufen. Unsere Kunden in den Beneluxländern sind mit diesen Maschinen äußerst zufrieden. Die Maschinen von LASKA sind eine langfristige Investition und können aufgrund der hohen Qualität jahrzehntelang intensiv genutzt werden.“

HABASIT AG
FÖRDERBÄNDER

› **LIEFERANT (CH)**

„Wir können auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit LASKA zurückblicken, die bereits kurz nach der Gründung von LASKA begonnen hat. Mit dem Wachstum von LASKA hat sich auch unsere Kooperation auf mehrere Länder erweitert. Wir schätzen LASKA als international tätiges Unternehmen mit innovativen Produkten. LASKA hebt sich durch klare, gut organisierte Strukturen und die sehr offene Art der Mitarbeiter von anderen Unternehmen ab. Eben diese offene Unternehmenskultur und die aktive Zusammenarbeit führen bei den gemeinsamen Projekten zum Erfolg. Gemeinsam mit LASKA stellen wir uns den Herausforderungen und finden auch für komplizierte Anwendungen die optimale Lösung.“

MATIMEX GMBH
JAN SZCZEPANSKI, LEITER UNTERNEHMENSGRUPPE

› **VERTRIEBSPARTNER (RU)**

„Ich persönlich kenne und schätze die Maschinenfabrik LASKA nun schon seit knapp 40 Jahren. Dieses Familienunternehmen ist dank seiner zuverlässigen Produkte und dank des überragenden persönlichen Einsatzes seiner Mitarbeiter maßgeblich an unserem Erfolg auf den Märkten der GUS beteiligt!“

WILBER ENGINEERING LTD
JENNY CHEN, GESCHÄFTSFÜHRERIN

› **VERTRIEBSPARTNER (CN)**

„WILBER Engineering Ltd. ist der Alleinvertreter der Maschinenfabrik LASKA in China und seit 15 Jahren auf Verkauf und Service von fleischverarbeitenden Maschinen spezialisiert. In dieser Zeit unterstützte uns LASKA in den Bereichen Verkauf, Service und Training. Durch das rasche Feedback können wir unseren Kunden immer den besten Service bieten. Gleichzeitig galt und gilt es beiderseits immer, die guten Geschäftsbeziehungen aufrecht zu erhalten. Dank der guten Qualität der Maschinen und des optimalen Kundenservices fällt die Wahl der chinesischen Kunden oft auf LASKA. Ein exzellentes Team, die moderne Produktionsstätte und die erstklassige Herstellung – LASKA ist stets um die Bedürfnisse der Kunden bemüht.“

SIEMENS ÖSTERREICH
MOTOREN

› **LIEFERANT (AT)**

„Siemens Österreich pflegt seit dem Jahr 2006 enge Geschäftsbeziehungen zur Maschinenfabrik LASKA. Als global agierender Technologiekonzern, der in nahezu allen Ländern der Welt aktiv ist, ist Siemens für das ebenfalls weltweit tätige Unternehmen LASKA ein idealer Partner.“

TRADITION & INNOVATION ÜBER 130 JAHRE ERFAHRUNG



Mit über 130 Jahren Erfahrung unterstützen wir als zuverlässiger Partner unsere Kunden bei der Produktion erstklassiger Lebensmittel.

LASKA entwickelt und fertigt hochwertige Spezialmaschinen, die seit jeher für Robustheit und Verlässlichkeit stehen. Unsere Experten erarbeiten gemeinsam mit unseren Kunden innovative Lösungen für die beste Verarbeitung von Fleisch. Darüber hinaus haben sich unsere belastungsstarken Maschinen auch in weiteren Anwendungsbereichen bewährt.

Das Familienunternehmen LASKA ist weltweit vertreten, unsere Maschinen sind in mehr als 140 Ländern auf allen Kontinenten für den Erfolg unserer Kunden im Einsatz.

UNSER PRODUKTPROGRAMM:

- › Kutter
- › Wölfe
- › Gefrierfleischschneider
- › Feinstzerkleinerer
- › Mischmaschinen
- › Produktionslinien



Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60, 4050 Traun – Austria

T +43 7229 / 606-0

F +43 7229 / 606-400

laska@laska.at

www.laska.at

HÄNDLER / PARTNER: