

Pressemitteilung

Bremen/Lübeck, 26. Februar 2024

BAADER stimmt Branche bei der "Fish International" auf weitere Innovationen ein

Auf der renommierten "Fish International", die noch bis Dienstag in den Bremer Messehallen stattfindet, ist es langjährige, geübte Tradition, dass sich auch BAADER mit Hauptsitz in der Hansestadt Lübeck beim Branchentreffen in der Hansestadt Bremen präsentiert. „Die 'Fish International' bietet uns die erstklassige Gelegenheit, die Fischindustrie auf unsere neuen Entwicklungen und Projekte einzustimmen, die wir im Laufe des Jahres präsentieren werden“, erläutert Robert Focke, CEO BAADER Fisch. „Unser Streben nach Exzellenz und Innovation ist tief in unserer über hundertjährigen Geschichte verankert.“

Mehrere neue Fischverarbeitungsmaschinen, die sich derzeit in industriellen Tests befinden, versprechen, die Industrie auf die nächste Stufe zu heben. „Wir freuen uns besonders darauf, zu demonstrieren, wie unsere maßgeschneiderten Lösungen nicht nur den aktuellen Anforderungen der Fischverarbeitungsbranche gerecht werden, sondern auch den Weg für eine zukunftsfähige, effiziente und anpassungsfähige Branche ebnen“, fügt Focke hinzu.

Besuchen Sie BAADER auf der „Fish International“ am Stand 5C10 und erleben Sie, wie maßgeschneiderte Fischverarbeitungslösungen die Branche transformieren. Entdecken Sie die Zukunft der Fischverarbeitung mit BAADER – wo Tradition auf Innovation trifft.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Harald Ehren
Global Head of Corporate Communications
Mobil: +49 162 723 1207
Email: press@baader.com

Über BAADER

BAADER ist ein weltweit führender Anbieter von Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung mit mehr als einem Jahrhundert Erfahrung und einer Präsenz in über 100 Ländern. Unser Team von 1.600 Fachleuten unterstützt Lebensmittel- und Proteinlieferanten weltweit. Wir sind auf die Verarbeitung von Fisch und Geflügel spezialisiert und verändern die Branche durch Digitalisierung und Datenanalyse. Unsere Lösungen, die auf Ingenieurskunst beruhen, legen den Schwerpunkt auf eine schonende und hygienische Handhabung von Lebensmitteln und zielen darauf ab, Effizienz, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu verbessern.

Weitere Details zu BAADER finden Sie unter www.baader.com