

## **NEWS from the German-Quality-Slaughter-Tools-World at FREUND PRESS-RELEASE – NEWSLETTER (2009-Mar)**

### **BRIGHTER (UK) commits Trimmer-Business to FREUND**

Meat- & Fat-Trimming Machine Program was taken over on March 1<sup>st</sup> 2009

Brighter (UK) Ltd and FREUND Maschinenfabrik GmbH & Co. KG are pleased to announce that from 1st MARCH 2009 the entire Worldwide TRIMMING MACHINERY business of Brighter (UK) Ltd is owned by the FREUND Company. Development, Production, Marketing, Sales, Distribution, After-Sales-Services for all models of Endeavour-, Adaptive- and MiniCut-Trimmers are operated from the companies headquarter in Paderborn Germany – taking advantage of the assistance and expertise of the existing worldwide Brighter network of agencies.

The range includes around 20 different styles and sizes of ring-blades from diameter 16 to 128mm. They are propelled by a variety of electric-motors or by means of a newly designed, powerful and very-low-maintenance pneumatic air-motor. Applications reach from the removal of the spinal cord and carcass fat on the slaughterline throughout recovery of meat and controlled fat trimming in the boning room up to chicken thigh deboning for poultry or controlled slicing of smoked salmon or other fish – and many more.

The extension of the FREUND range with trimming machines makes the FREUND slaughter-tool-program unique in the world. With its more than 100 years of experience in the cutting-tool business, FREUND will secure the development of trimming machines. With the expertise in engineering, service and marketing, it will be developed to a successful part of FREUND's German Quality Slaughter-Tool program. The first public presentation will be held at ANUGA FoodTec Exhibition (Cologne March 10.-13.) in Hall 9.1 Stand C21, where attractive offers for introduction will be made.

Contact: Andreas Geschwinder – Productmanager - [ge@freund.eu](mailto:ge@freund.eu) +49-5251-1659-34

### **BRIGHTER (UK) übergibt Trimmer-Programm an FREUND**

Komplettes Programm an Fleisch- & Fett-Trimmern wurde am 1.3.2009 übernommen

Die Fa. BRIGHTER (UK) aus England und die FREUND Maschinenfabrik aus Paderborn geben die Übernahme des BRIGHTER Fleisch- & Fett-Trimmer-Programms bekannt. Seit dem 1.3.2009 werden Entwicklung, Fertigung, Marketing, Vertrieb & Service für alle Modelle der Reihen Endeavour-, Adaptive- und MiniCut-Trimmer zentral aus Paderborn gesteuert. Das weltweite Vertretungs-Netzwerk von Brighter steht mit Erfahrung und Service weiterhin zur Verfügung.

Das Programm umfasst etwa 20 verschiedene Ringmesser-Formen und Größen von 16 bis 128mm Durchmesser. Als Antriebsarten kommen verschiedene Elektromotoren sowie ein neuartiger besonders kraftvoller und wartungsarmer Pneumatik-Motor zum Einsatz. Die Anwendung der Trimmer reichen von der sauberen Entfernung des Rückenmarks sowie von Karkassenfett über die Fleischgewinnung vom Knochen und kontrollierte Entfettung in der Zerlegung bis hin zur Entbeinung von Hähnchenschenkeln oder das Schneiden hauchdünner Scheiben von geräuchertem Lachs oder anderen Fischen und vieles weitere mehr.

Durch diese Erweiterung ist das FREUND Maschinen- und Werkzeugprogramm von der Betäubung bis zur Feinerlegung weltweit einzigartig in seiner Breite. Mit der mehr als 100-jährigen Erfahrung in Entwicklung, Fertigung und weltweiten Vertrieb von Schlacht- & Zerlege-Werkzeugen wird FREUND den neuen Bereich erfolgreich in die Firmen-Philosophie der „German Quality Slaughter-Tools“ integrieren.

Auf der ANUGA FoodTec (Köln 10.-13.März) in Halle 9.1 Stand C21 wird das Programm erstmals öffentlich und mit attraktiven Einführungsangeboten vorgestellt.

Kontakt: Andreas Geschwinder – Produktmanager - [ge@freund.eu](mailto:ge@freund.eu) 05251-1659-34