



Hygienisch, verlässlich und schnell: Produktionslinien von LASKA machen aus vielen Arbeitsschritten einen.

LASKA

Die Lebensmittelindustrie weltweit arbeitet mit LASKA-Maschinen.

Ob feinste Fleisch- und Wurstwaren, Fisch-, Käse-, Teig- und Süßwaren oder Obst- und Gemüsespezialitäten – hinter meisterhaft verarbeiteten Lebensmitteln auf der ganzen Welt stecken oftmals hochentwickelte Maschinen von LASKA. Der Familienbetrieb wurde 1880 im Innviertel gegründet. Johann Laska startet mit dem Verkauf von Fleischereibedarfsartikeln. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann die Familie eigene Maschinen aus Panzerblechen und Flugzeugschrott zu bauen. Heute ist LASKA ein führender Partner der Lebensmittelindustrie und mit einer Exportquote von 97 % international erfolgreich. Zuerst in Linz und später in Traun arbeitete sich der Entwickler und Hersteller hochqualitativer Maschinen an die Weltspitze.

Erlesenes Produkt-Portfolio, große Qualität

Frei nach dem Motto „Klasse statt Masse“ konzentriert sich LASKA seit jeher auf Maschinen zur Verarbeitung von Lebensmitteln. Ähnlich einem hochwertigen Automobil, wird jedes Modell nach dem Ein-Mann-eine-Maschine-Prinzip von Hand zusammengebaut. Die Produkte des Familienbetriebes sind für ihre präzise Leistung, den hohen Output und die außergewöhnlich lange Lebensdauer bekannt. Perfektion steckt in jedem Detail – gut erkennbar beispielsweise am Hygienic Design der Maschinen. Das bedeutet, dass diese besonders leicht zu reinigen sind und allein schon die Bauweise etwaigen Verunreinigungen entgegenwirkt.

Produktionslinien und betriebseigene Testabteilung

Der Trend zur Automatisierung und digitalen Produktion bewegt alle Industriebetriebe, natürlich auch die Lebensmittelindustrie. LASKA beschäftigt sich seit Jahren mit der Entwicklung innovativer Produktionslinien, die gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten und den Einsatz der Mitarbeiter optimieren. Apropos Optimierung: LASKA entwickelt seine Maschinen und Produktionslinien – oft in enger Abstimmung mit den Kunden – laufend

Unternehmen: Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.
Makartstraße 60, 4050 Traun – Austria
Tel.: +43 (7229) 606-0,
Fax: +43 (7229) 606-400
laska@laska.at, www.laska.at

Geschäftsführung: DI Maximilian Laska, DI Alexander Brinnich

**Vertriebsleitung
Deutschland:** Friedemann Wagner

Sortiment: Kutter, Winkelwölfe, Winkelmischwölfe, Gefrierfleischwölfe, Mischmaschinen, Gefrierfleischschneider, Feinstzerkleinerer – für Handwerk und Industrie, in verschiedenen Ausführungen und mit vielen Optionen erhältlich, vollautomatisierte Produktionslinien speziell auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten

Anwendungen: Zerkleinerung und Verarbeitung von frischem und gefrorenem Fleisch für Roh-, Brüh- und Kochwurst, Hack- und Burgerfleisch sowie von Fisch, Käse und Butter, Obst und Gemüse, Süßwaren, Tiernahrung, Hefe, Teigwaren, Pharmazeutika und vielem mehr.

Branche: Maschinenbau

weiter. Um die Neuerungen auf Leistung, Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit unter realen Bedingungen zu testen, nutzt LASKA Versuchsabteilungen, betriebseigene und beim Kunden vor Ort, und steht in Kooperation mit industriellen Partnerbetrieben.

Erfahrung und frische Ideen

LASKA ist „staatlich ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb“. Viele der ehemaligen Lehrlinge bleiben dem Unternehmen auch nach Abschluss der fundierten Ausbildung treu. Die Erfahrung der langjährigen Mitarbeiter, gemeinsam mit der Energie der jungen, bilden die Basis für den technischen Fortschritt und die Zufriedenheit der LASKA-Kunden.

Das Geschäftsführer-Duo, Diplomingenieur Maximilian Laska, der den Familienbetrieb bereits in 5. Generation führt, und Diplomingenieur Alexander Brinnich.



Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60 | 4050 Traun/Österreich
Tel.: 07229/606-0 | E-Mail: laska@laska.at | www.laska.at

