

**LASKA**

# Brand Manual

# Inhalt

3	Markenwerte
8	Logo
12	Farben
14	Typografie
17	Bildsprache
20	Gestaltungsraster
26	Beispiele Anwendung

**LASKA**

# Markenwerte

Food Processing  
in Perfection

Gewissenhaft, Souverän, Zeitlos-Modern

Ein unermüdliches Streben nach Perfektion in allen Bereichen treibt Laska an. In den Markenwerten, die im Design, der Produktqualität und der Kommunikation nach außen getragen werden, wird genau das spürbar.

## Gewissenhaft

Laska setzt in seinem Tun auf kompromisslose Qualität und Perfektion.

## Souverän

Die beinahe 140-jährige Expertise macht Laska zu dem Marktführer, dem man vertrauen kann.

## Zeitlos-Modern

Durch das ständige Streben nach Verbesserung bleibt Laska am Puls der Zeit.

# Food Processing in Perfection

**Perfektionismus ist,  
Dinge außergewöhnlich  
gut zu machen.**

**Perfektionismus ist,  
wenn man nichts mehr  
weglassen kann und nichts  
mehr hinzufügen muss.**

**LASKA**

**Logo**



**LASKA**

Logo immer links oben platzieren.

Schutzzone des Logos wird durch die Logohöhe = X definiert. Mindestgröße des Logos beträgt 15 mm breit.



Schutzzone



Mindestgröße



**LASKA**

## Einsatz

Logo in Rot und Anthrazit einsetzen.  
Logofarbe auf Weiß je nach Einsatz und  
Medium entscheiden.



## Falscher Einsatz

Farbkombinationen nicht verändern.

Logo nicht in Weiß einsetzen.

Logo nicht verzerren oder im  
Erscheinungsbild verändern.

Farben nicht verändern.  
Keine andere Farben verwenden.



# Farben

Rot und Anthrazit sind die Hauptfarben und immer in Kombination einzusetzen  
Wichtige Produktinformationen können auf anthrazitem Hintergrund in Weiß geschrieben werden.

Blau als Auszeichnung des Themas "Hygiene" gezielt als Störer einsetzen.

## Rot

CMYK: 00 | 100 | 100 | 00  
Pantone C: 485 C  
Pantone U: 485 U  
sRGB: 225 | 22 | 36  
HEX: #E11624  
RAL: 3020  
Avery: 749 Cardinal Red

## Anthrazit

CMYK: 60 | 40 | 50 | 90  
Pantone C: Black 3 C  
Pantone U: Black 3 U  
sRGB: 22 | 26 | 27  
HEX: #161A1B  
RAL: 9011  
Avery: 701 Black

## Blau

CMYK: 100 | 50 | 00 | 15  
Pantone C: 2145 C  
Pantone U: 2145 U  
sRGB: 10 | 105 | 175  
HEX: #0A69AF  
RAL: 5005  
Avery: 708 Cosmos Blue

**LASKA**

# Typografie

# This is Aktiv Grotesk

## Corporate Design Schrift

Aktiv Grotesk ist eine Content Schrift die das Design authentisch und angenehm macht. Die Laska Schrift wird in allen Medien eingesetzt. Aktiv Grotesk wird für alle Drucksorten, Folder, Inserate, Rollups, Werbemittel, Websiteelemente und Social Media Kanäle verwendet.

Regular  
Medium  
Bold  
XBold

Fließtext  
Fließtext  
Slogan, Subheadlines  
Headlines

**And  
this is  
Arial.**

**Ersatzschrift**

Arial wird als Ersatzschrift verwendet. Office Unterlagen, Präsentationen, E-Mails und selbst erstellte Formulare können so von jedem erstellt werden. Durch das ähnliche Schriftbild bleibt die Anmutung der Marke gleich.

Regular  
**Bold**  
**Black**

Fließtext  
**Slogan, Subheadlines**  
**Headlines**



**LASKA**

# Bildsprache

Food Processing  
in Perfection

Image, Produkt, Stimmung

## Image

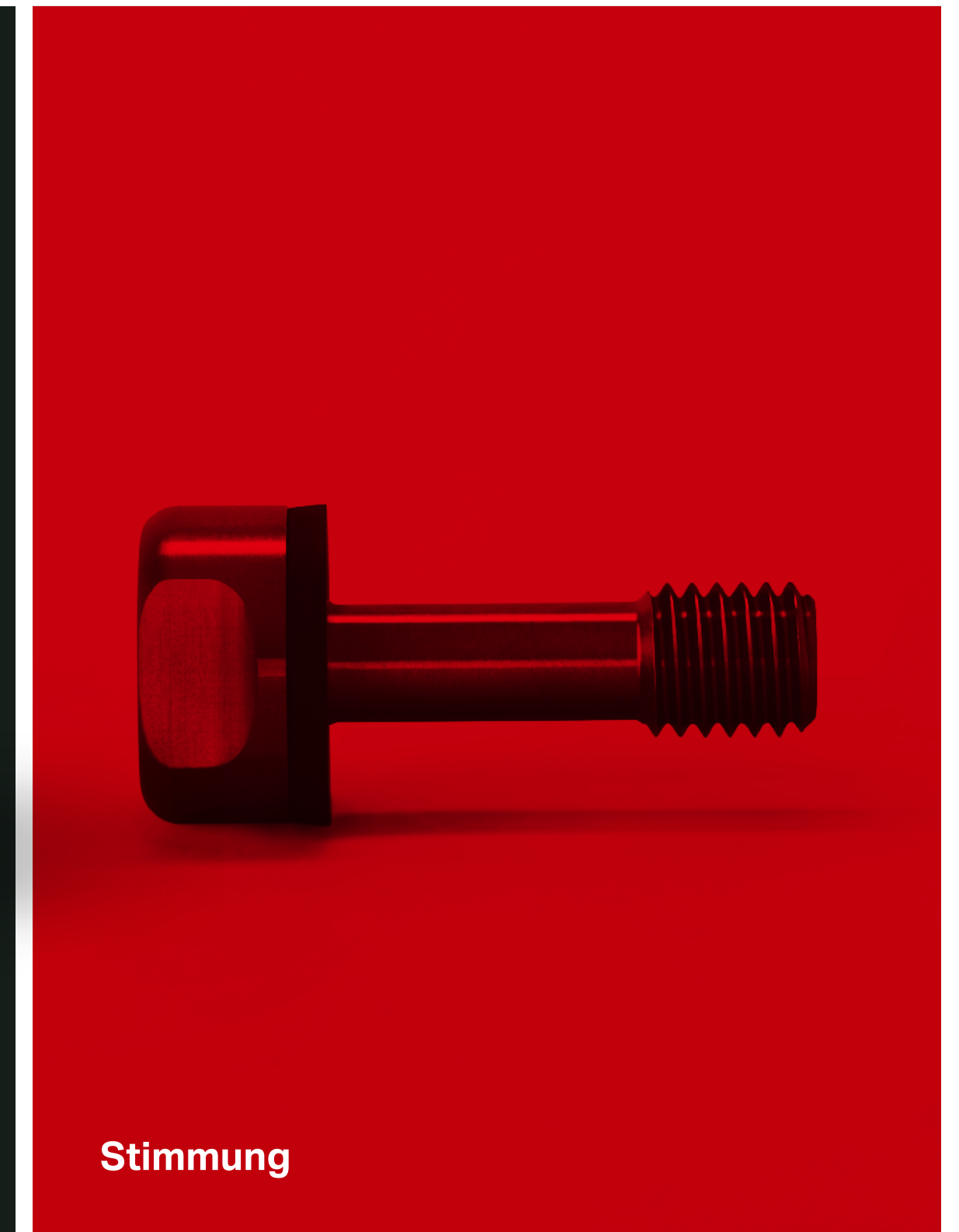
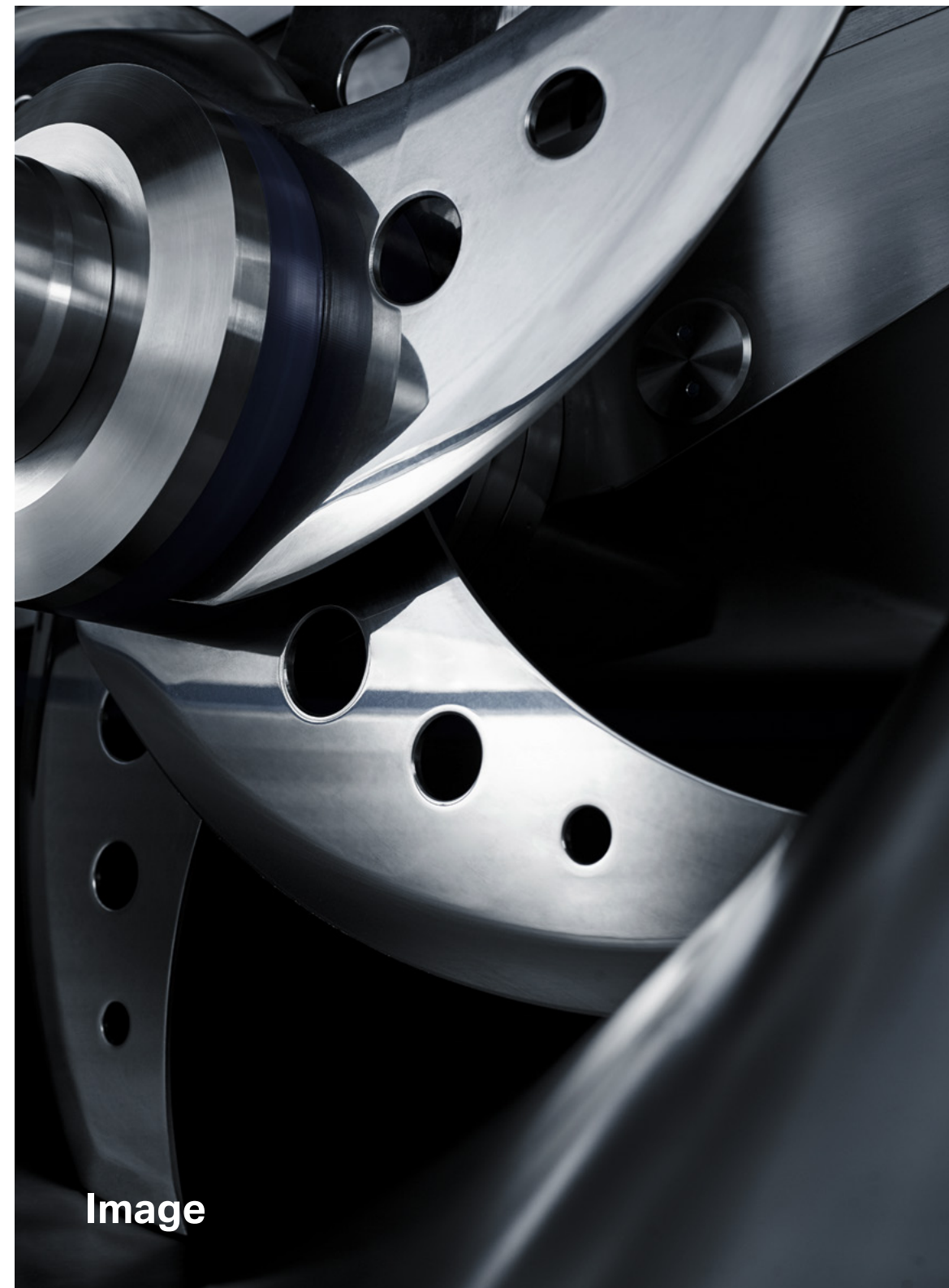
- kontrastreich
- dunkel
- kühl
- Hintergrund: Rot

## Produkt

- neutrale Farbstimmung
- Freisteller
- Hintergrund: Weiß oder Anthrazit


## Stimmung

- Duplexbild
- Multipliziert auf Hintergrund
- Hintergrund: Rot



## Einsatz

**LASKA**




### Kutter

laska.at

Ausgereiftes und praxiserprobtes Maschinenkonzept steigert die Produktivität beim Kutter.

**LASKA**

The pursuit of perfection demands attention to detail.



**New machine design**  
All-new version with hygienic design. Perfection down to Laska's ultra-secure, custom-developed screw.

**Higher output**  
The working and feeder screws' speeds are coordinated on autopilot to keep them in sync. This decreases material use and boosts output by 50%.

**Absolute hygiene**  
EHEDG-certified components, high-end plastic seals and surfaces with sloping edges guarantee simple and thorough cleaning.

**Standardised control panel**  
To make Laska grinders even easier to control, all our grinders are equipped with a standardised, simple-to-use control panel.

Food Processing in Perfection

**IFFA**

Witness perfection at IFFA 2019  
4-9 May in Frankfurt, Hall 8.0 - Booth A40

**LASKA**

WWR 200 – Neue Maßstäbe in Hygienic Design

### Als einziger weltweit HDW-zertifiziert.

Zusätzlich zur Optimierung von Leistung und Langlebigkeit widmet sich Laska bis ins kleinste Detail dem Thema Hygienic Design. Mit dem Anspruch einfach und vollständig zu reinigende Maschinen für die Lebensmittelindustrie zu bauen, wird das Maschinendesign stetig weiterentwickelt und überarbeitet. So haben die Laska Ingenieure eine eigene Schraube entwickelt, weil keine bestehende den höchsten Ansprüchen genügt.



Der WWR 200 steht derzeit wie kein anderes Produkt für das Streben nach außergewöhnlich guter Arbeit. Als weltweit erstes Unternehmen ist es Laska gelungen für einen Wolf eine Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan zu erhalten. Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design Anforderungen einer gesamten Anlage nach der EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren aktuellen und relevanten Normen. Damit stellt Laska einmal mehr das Versprechen des Unternehmens unter Beweis: Food Processing in Perfection.



# Gestaltungsraster

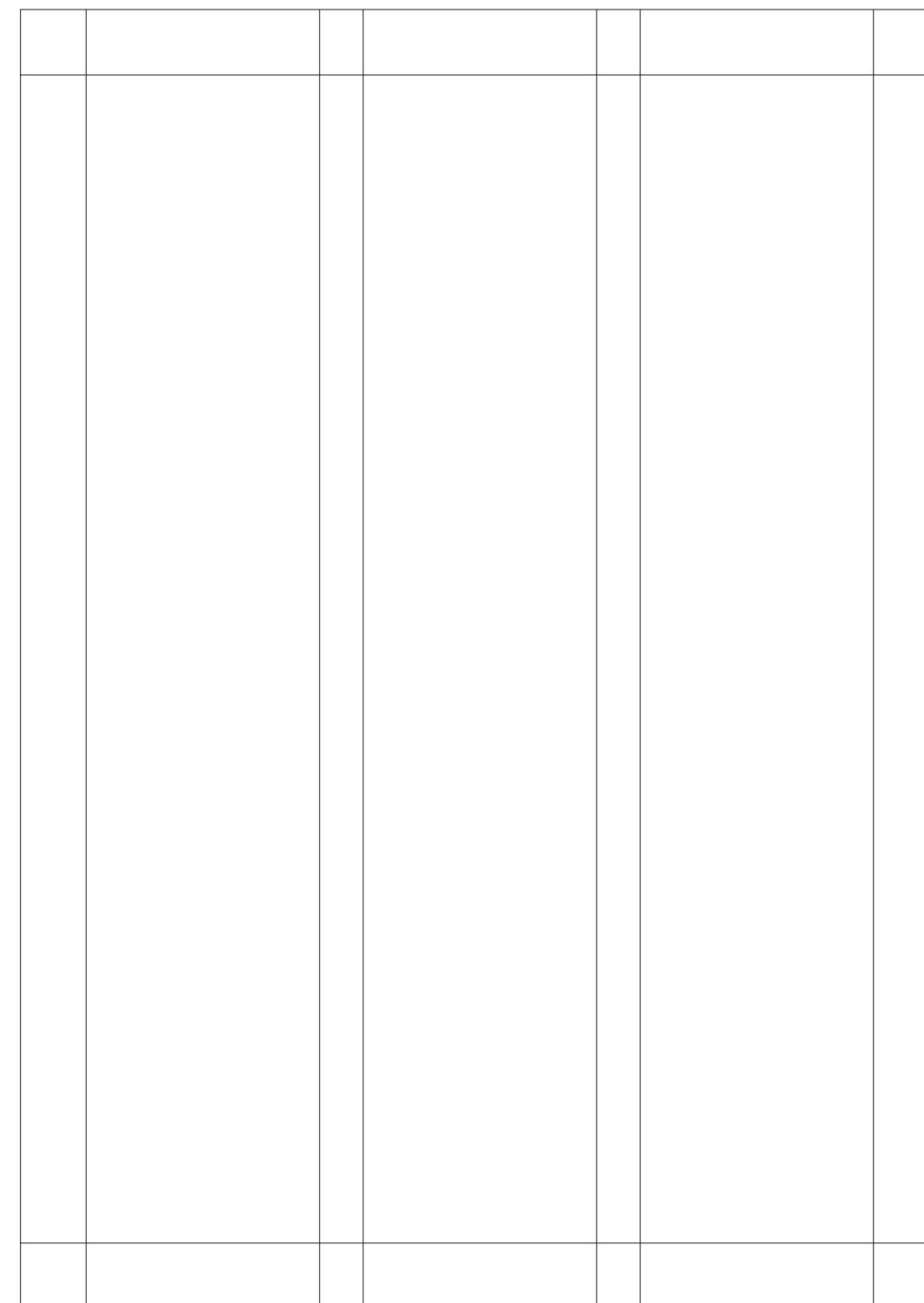


## Layout

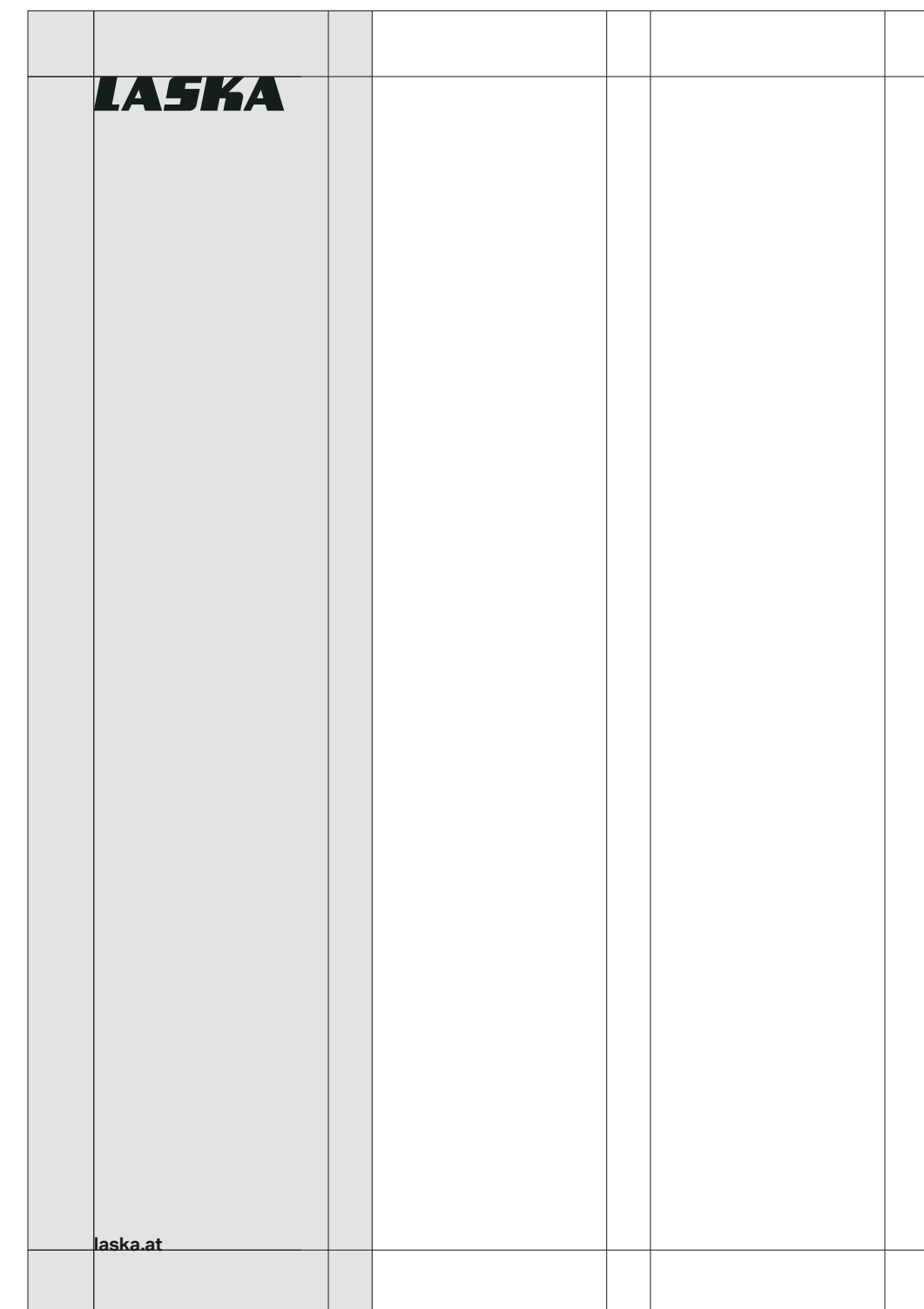
Folgende Maße gelten für die Gestaltung des Rasters auf A4:

- Seitenrand: 15 mm
- Spalten: 3
- Steg: 10 mm

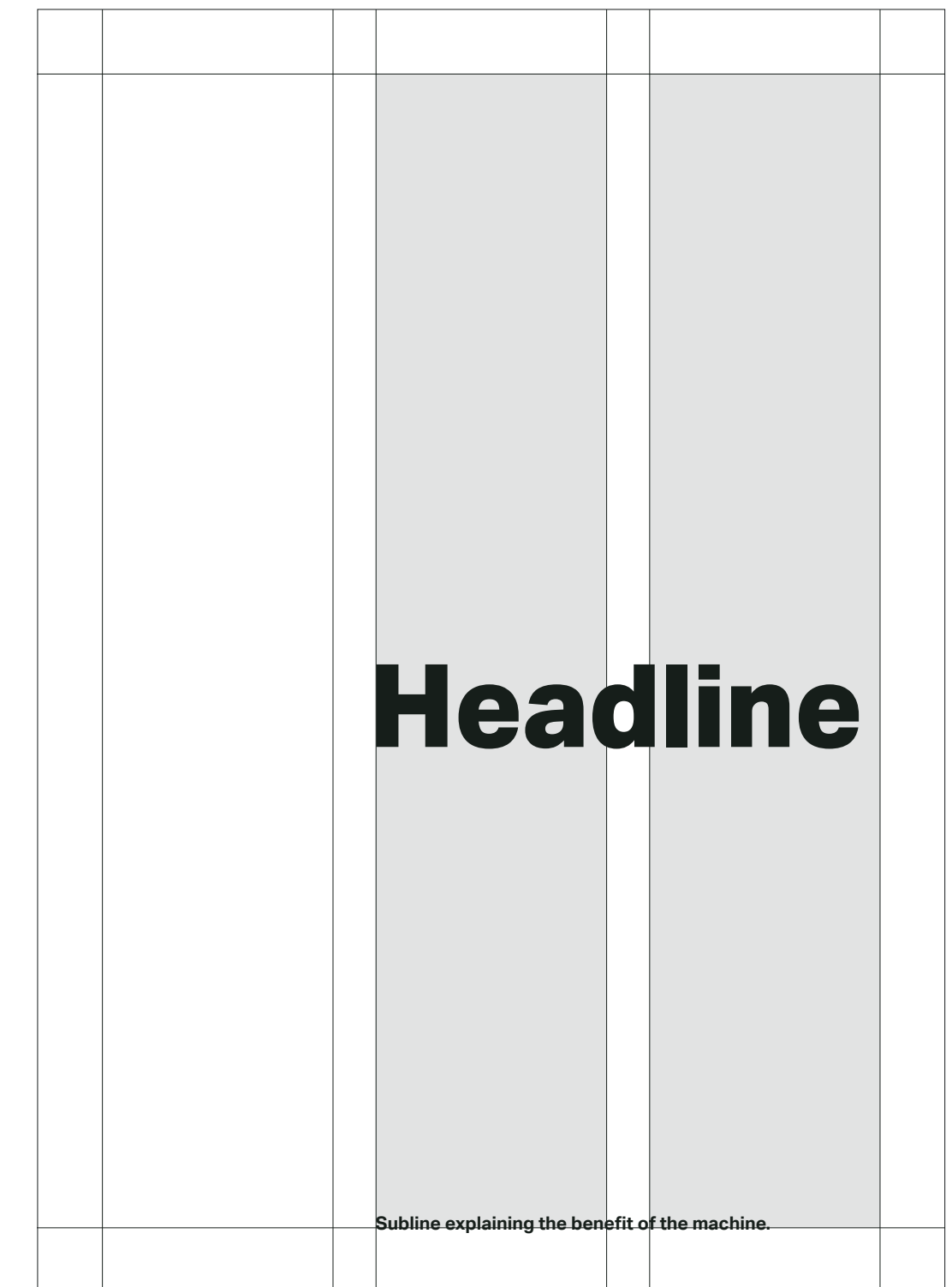
Erste Spalte, als „No Content Area“, nur mit Logo, Slogan oder Domain befüllen. Content auf die zwei rechten Spalten begrenzen.



Grid A4



No Content Area



Content Area

# LASKA

## Slogan & Domain

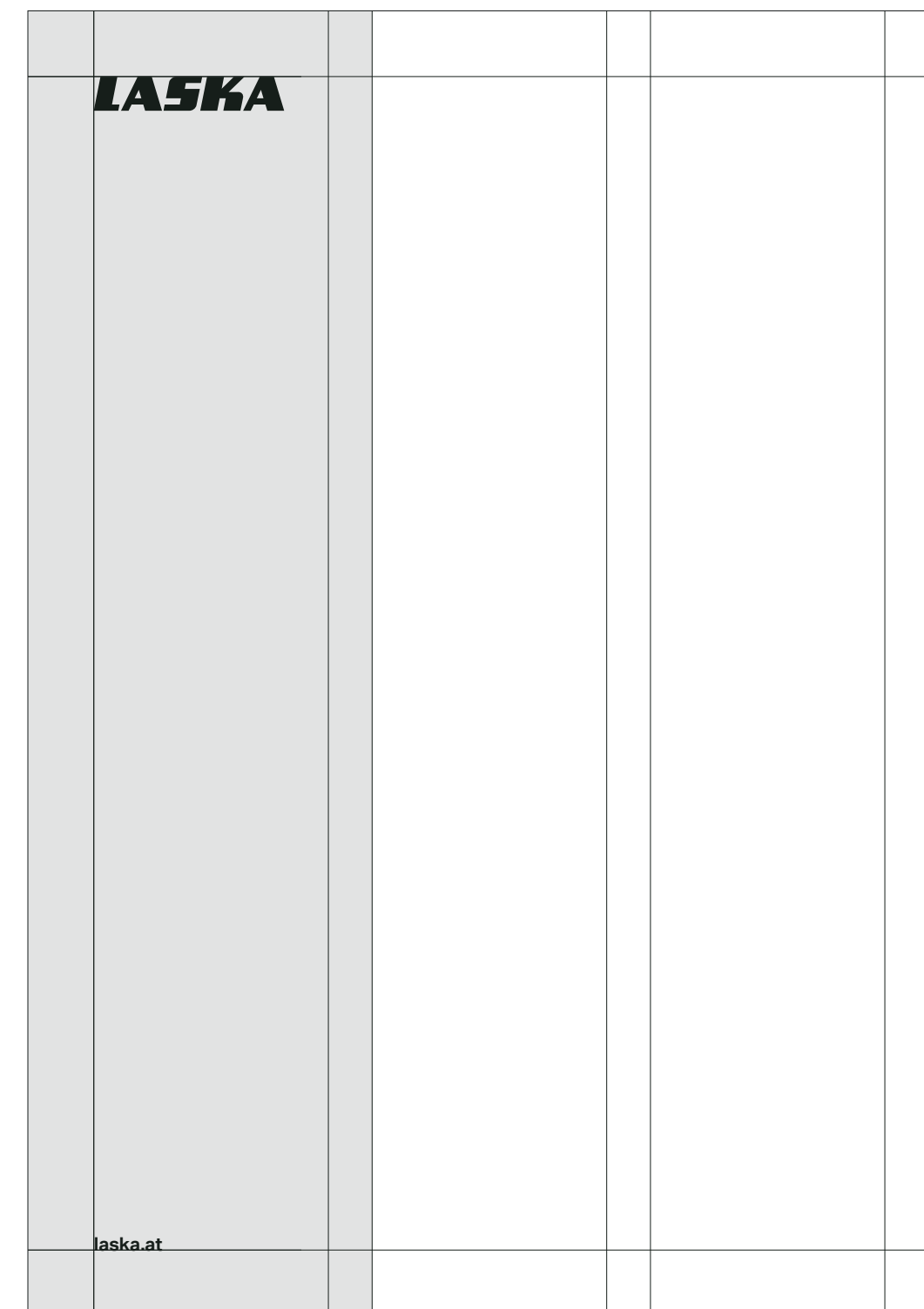
Logo immer in der „No Content Area“ links oben platzieren. Immer in Kombination mit Slogan oder Domain links unten.

Die Domain immer ohne „www“ schreiben. Der Slogan ist immer englisch und ohne Satzzeichen. Die Schriftgröße von Domain und Slogan ist gleich wie die Subline.

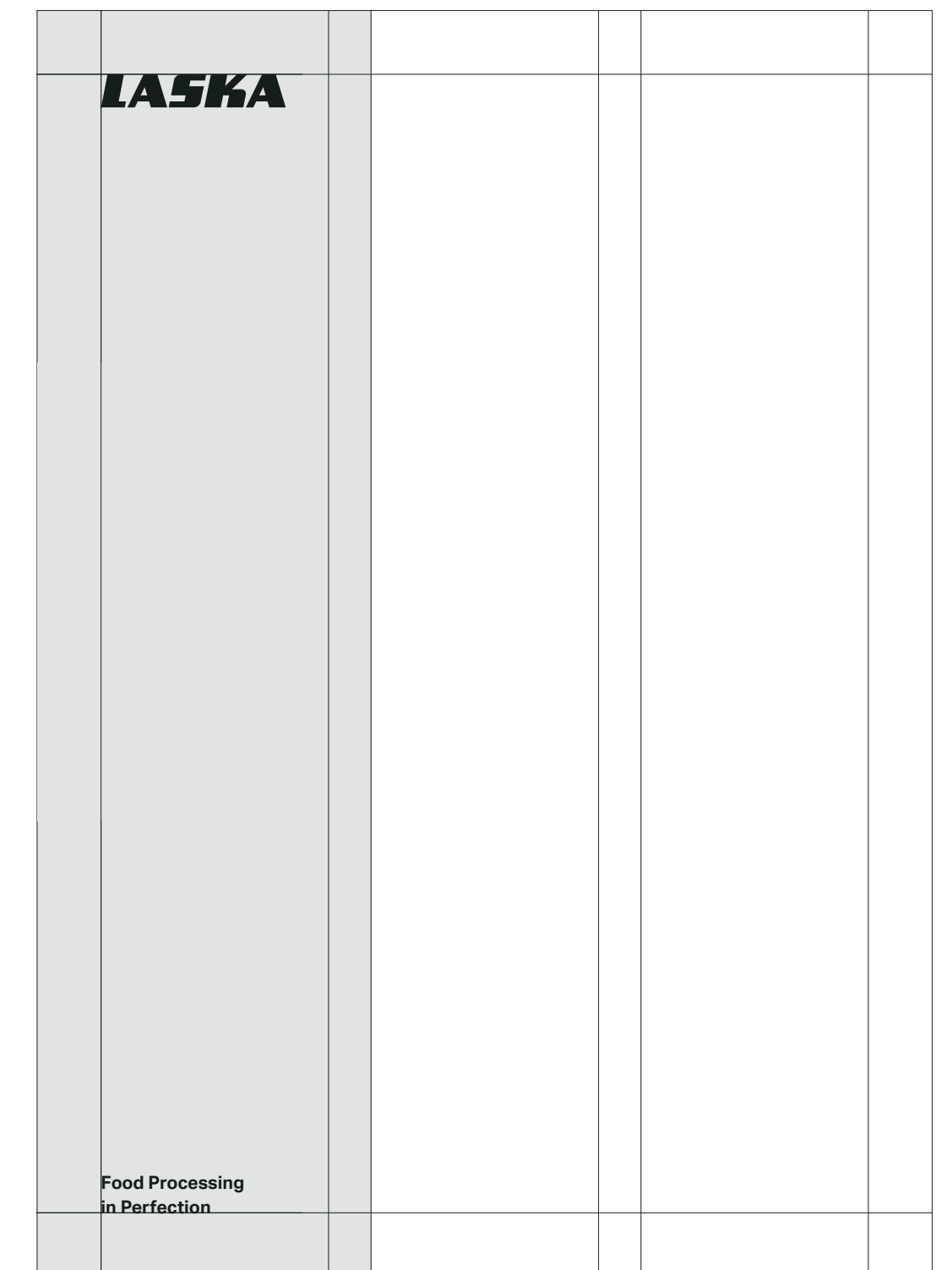
Einsatz Einhefter:  
Domain = Vorderseite  
Slogan = Rückseite



Kombinationen



Domain



Slogan

Food Processing  
in Perfection


Gestaltungsraster





## Einsatz

**LASKA**



**Wölfe**

laska.at

Vollständig überarbeitet für neue Maßstäbe im Hygienic Design.

**LASKA**

**Feinst-  
zerkleinerer**



laska.at

Innovative Lösungen minimieren die Wartungskosten bei höchster Produktqualität.

**LASKA**



**Misch-  
maschinen**

laska.at

Durchdachtes Mischarmkonzept garantiert optimalen Mischeffekt bei allen Anforderungen.

# Beispiele Anwendung



**LASKA**

**Perfektion. Bis ins Detail.**

Wölfe im neuen hygienischen Maschinenendesign auf der IFFA 2019 in Frankfurt.

laska.at

**LASKA**

**Absolute Effizienz.**

Produktionslinien sorgen für gleichbleibend hohe Produktqualität.

laska.at

**LASKA**

**Maximale Hygiene.**

WWR 200. Im Schnitt 50 % mehr Output und Hygienic Design in Perfektion.

laska.at

**LASKA**

**Der weltweit erste Wolf mit Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan.**

**Einzigartige HDW-Zertifizierung**  
Als weltweit erstes Unternehmen ist es uns gelungen für den WWR 200 die Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan zu erhalten.

**Intelligenter Autopilot**  
Arbeits- und Zuhilfenscheibe stimmen Geschwindigkeit im Autopilot aufeinander ab. Schon das Material und steigert den Output im Schnitt um 50%.

**Optimierte Winkelkonstruktion**  
Schonende Verarbeitung und geringe Erwärmung des Schnittguts. Optimierte Geometrie sorgt für realistische Enteisung.

**Einheitliches Bedienpanel**  
Ein übersichtliches, einheitliches Bedienpanel garantiert eine noch einfachere und intuitivere Steuerung.

**Food Processing in Perfection**

\*Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design Anforderungen einer gesamten Anlage nach EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren aktuellen und relevanten Normen und Leitlinien.



## Einladung zur IFFA.

4.-6. Mai 2019 in Frankfurt, Halle 8.0 - Stand A40

## Perfektion. Bis ins Detail.

Mit dem Anspruch einfach und schnell zu verriegeln, Maschinen für die Lebensmittelindustrie zu bauen, haben wir bei Laska mehr Maschinen mit Hygienic Design gebaut. Mit ihnen sorgt kein schädliches Öl aus dem Schweiß, weil keine Zink für die Lötung verwendet wurde.

Besuchen Sie uns auf der IFFA 2019. Lassen Sie die neuen hygienischen Wölfe und die Schweißstelle für mehr Output kennen. Aber lassen Sie nicht davon ab, dass wir genug Zeit für Sie haben. [laskagroup.at](http://laskagroup.at)



### Mitspielen. Gewinnen.

Die M 1200 misst Hygienic Design konzepte, bald hier sein. Die kompakten Hochleistungsmotoren steigern den Output und ist leicht zu bedienen. Teilnahmescheinungen zum Gewinnspiel auf unserer Website.

Durch verteilten: [laska.at/geraete](http://laska.at/geraete)

## Let's get the party started.

You are invited to our yearly party with SMASH. 5th May at 6 pm, Hall 8.0 - Booth A40.

## Absolute Perfektion.


Food Processing in Perfection

## Absolute Effizienz und gleichbleibend hohe Produktqualität.

### Als einziger weltweit HDW-zertifiziert.

### Streben nach Perfektion. Seit fast 140 Jahren.

### Innovative Lösungen. Optimierte Prozesse.



## Wölfe

Vollständig überarbeitet für neue Maßstäbe im Hygienic Design.

## Im Schnitt 50 % mehr Output, kein Verschnitt und maximale Hygiene



Modell	Leistungsaufwände	Trichterhöhe	Max. Füllmenge in kg	Max. Füllmenge in l
W 120	120	40	7,5	...
W 150	150	110	11	13,5 l
W 160	160	300	...	30,5 l
W 200	200	380	...	30,5 l
W 250	250	440	...	36
W 300	300	500	...	42
W 350	350	560	...	48
W 400	400	620	...	54
W 450	450	680	...	60
W 500	500	740	...	66
W 550	550	800	...	72
W 600	600	860	...	78
W 650	650	920	...	84
W 700	700	980	...	90
W 750	750	1040	...	96
W 800	800	1100	...	102
W 850	850	1160	...	108
W 900	900	1220	...	114
W 950	950	1280	...	120
W 1000	1000	1340	...	126
W 1050	1050	1400	...	132
W 1100	1100	1460	...	138
W 1150	1150	1520	...	144
W 1200	1200	1580	...	150
W 1250	1250	1640	...	156
W 1300	1300	1700	...	162
W 1350	1350	1760	...	168
W 1400	1400	1820	...	174
W 1450	1450	1880	...	180
W 1500	1500	1940	...	186
W 1550	1550	2000	...	192
W 1600	1600	2060	...	198
W 1650	1650	2120	...	204
W 1700	1700	2180	...	210
W 1750	1750	2240	...	216
W 1800	1800	2300	...	222
W 1850	1850	2360	...	228
W 1900	1900	2420	...	234
W 1950	1950	2480	...	240
W 2000	2000	2540	...	246
W 2050	2050	2600	...	252
W 2100	2100	2660	...	258
W 2150	2150	2720	...	264
W 2200	2200	2780	...	270
W 2250	2250	2840	...	276
W 2300	2300	2900	...	282
W 2350	2350	2960	...	288
W 2400	2400	3020	...	294
W 2450	2450	3080	...	300
W 2500	2500	3140	...	306
W 2550	2550	3200	...	312
W 2600	2600	3260	...	318
W 2650	2650	3320	...	324
W 2700	2700	3380	...	330
W 2750	2750	3440	...	336
W 2800	2800	3500	...	342
W 2850	2850	3560	...	348
W 2900	2900	3620	...	354
W 2950	2950	3680	...	360
W 3000	3000	3740	...	366
W 3050	3050	3800	...	372
W 3100	3100	3860	...	378
W 3150	3150	3920	...	384
W 3200	3200	3980	...	390
W 3250	3250	4040	...	396
W 3300	3300	4100	...	402
W 3350	3350	4160	...	408
W 3400	3400	4220	...	414
W 3450	3450	4280	...	420
W 3500	3500	4340	...	426
W 3550	3550	4400	...	432
W 3600	3600	4460	...	438
W 3650	3650	4520	...	444
W 3700	3700	4580	...	450
W 3750	3750	4640	...	456
W 3800	3800	4700	...	462
W 3850	3850	4760	...	468
W 3900	3900	4820	...	474
W 3950	3950	4880	...	480
W 4000	4000	4940	...	486



## Mischmaschinen

Durchdachtete Mischmaschinen garantieren optimale Mischbarkeit bei allen Anforderungen.

## Maximaler Aktionsradius, intensive Vermischung, besonders variabel

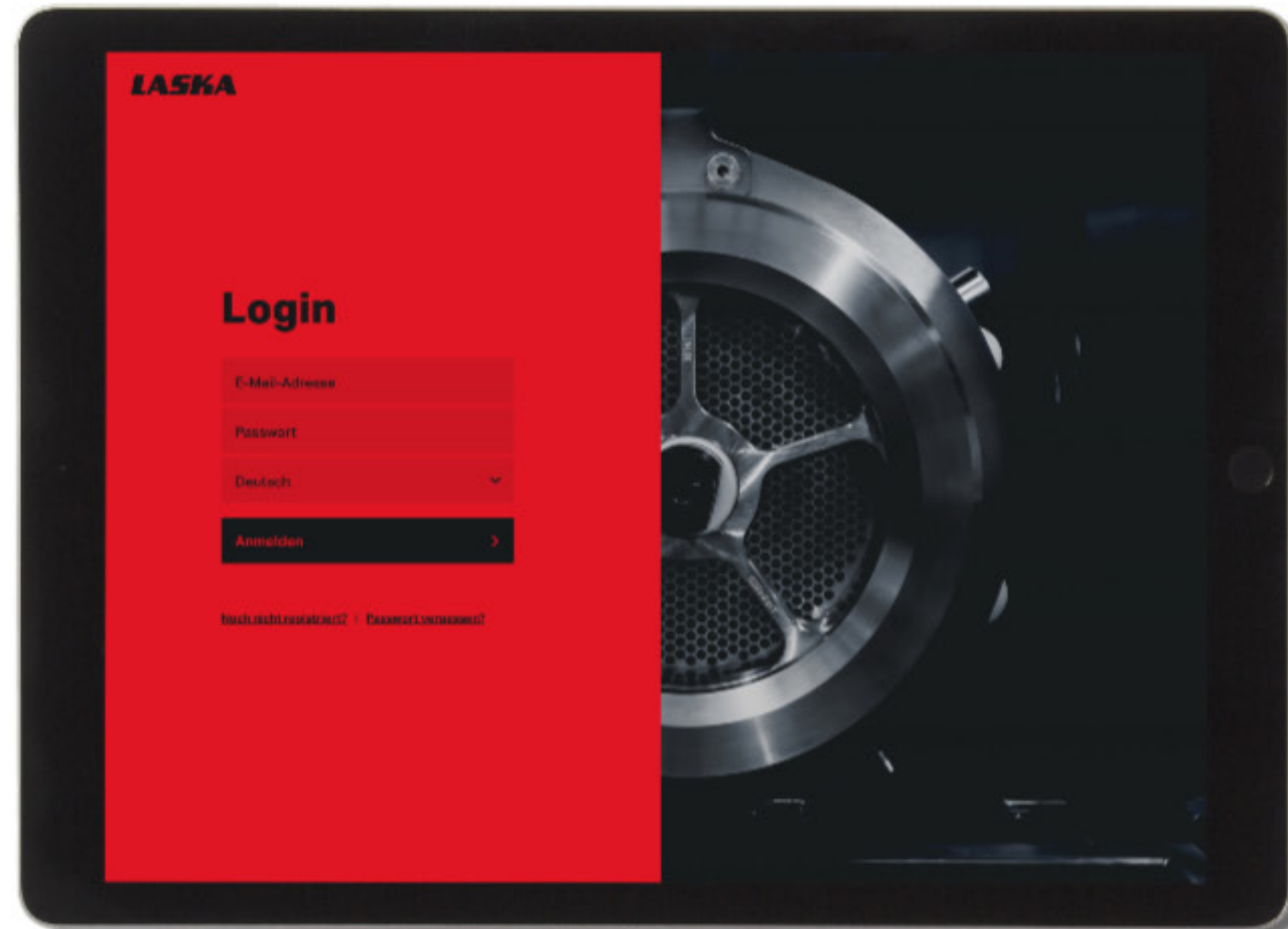


Modell	Max. Füllmenge in Liter	Max. Füllmenge in kg	Bestimmung
ME 1000	1.000	1.000	...
ME 1500	1.500	1.500	...
ME 2000	2.000	2.000	...
ME 2500	2.500	2.500	...
ME 3000	3.000	3.000	...
ME 4000	4.000	4.000	...

# Perfektion.



# Bis ins Detail.



**LASKA**

**[laska.at](http://laska.at)**

Makartstraße 60  
4050 Traun, Austria  
T +43 7229 606-0  
E [laska@laska.at](mailto:laska@laska.at)