
Mission - sichere Lebensmittel

01.04.2008, 12:57 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *Messer Group GmbH*



Für frischen Fleischgenuss: Gase von Messer sorgen für hygienische und qualitätsschonende Produktion von Fleischprodukten.

In den vergangenen Jahren wurde Panvita MIR, der wichtigste Hersteller von Fleischprodukten in Slowenien, neu ausgerichtet. Messer hat als Lieferant von Industriegasen die Möglichkeit, die Entwicklung zu begleiten. Im Interview beschreiben Betriebsleiter Igor Kolar und Danilo Lukac, Geschäftsführer von Messer in Slowenien, ihre erfolgreiche Zusammenarbeit.

on air: Herr Kolar, Sie setzen hohe Qualitätsmaßstäbe bei der Herstellung Ihrer Fleischprodukte. Wie trägt der Einsatz von Gasen dazu bei?

Igor Kolar: Wir setzen Gase an unterschiedlichen Stellen in der Produktion ein. Unsere frischen Würste verpacken wir unter einer Schutzgasatmosphäre. Das bedeutet, dass wir die Zusammensetzung der Atmosphäre in der Verpackung gezielt steuern, um unerwünschte Einflüsse, wie Bakterienbefall oder Schimmelpilze, zu vermeiden. Hierfür wird ein genau definiertes Gasgemisch von Stickstoff und Sauerstoff eingesetzt. In der Cevapcici-Produktion, in der Hackfleisch verarbeitet wird, nutzen wir flüssiges Kohlendioxid zum Kühlen des Fleisches im Mischer. Das Kohlendioxid wird direkt in den Mischer eingeleitet, dadurch entsteht schnelle Kälte, die das Produkt vor Erwärmung durch die Mischerbewegung schützt und dadurch frisch hält. Es fällt kein Kühlwasser an, das Hackfleisch wird also nicht verwässert.

on air: Nach welchen Kriterien wählen Sie Ihre bevorzugten Lieferanten aus und wieso haben Sie sich für Messer entschieden?

Igor Kolar: Damit wir im europäischen Markt wettbewerbsfähig und erfolgreich sein können, achten wir nicht nur auf eine hohe Qualität bei unseren Produkten, sondern auch bei unseren Partnerschaften mit Lieferanten. Wir wählen Lieferanten aus, die auch im europäischen Markt Erfahrungen bei der Implementierung neuer Technologien haben. Wir bauen funktionierende Partnerschaften so aus, dass sie für beide Seiten Gewinn bringend sind. Nur wenn die Herstellprozesse optimiert sind, haben wir die Flexibilität, unseren Kunden auch neuartige Produkte anbieten zu können. Im letzten Sommer haben wir „Cevapcici am Spie?“ auf den Markt gebracht. Damit bleiben beim Barbecue mit der Familie die Hände sauber.

on air: Herr Lukac, in welcher Weise kooperieren Sie als Lieferant mit Panvita?

Danilo Lukac: Wir als Lieferant der Gase wissen genau, wie die Eigenschaften unserer Produkte die gute Qualität von Lebensmitteln beeinflussen und schützen können. Dennoch muss jede technische Weiterentwicklung in der Produktion mit den Kollegen von Panvita abgestimmt werden. Wir tauschen uns sehr oft über die verschiedenen Möglichkeiten aus, besichtigen die Produktionshallen und lernen die Herstellungsprozesse genau kennen. Eine Weiterentwicklung kann minimalen technischen Aufwand bedeuten, aber große Wirkung haben – das erfordert aber eine gute Zusammenarbeit.

on air: Herr Kolar, wie wichtig ist die Qualitätskontrolle auf der Seite Ihrer Lieferanten für Sie?

Igor Kolar: Natürlich spielen Zertifikate eine große Rolle, besonders in der Lebensmittelherstellung, ich möchte sagen, ganz besonders in der Fleisch verarbeitenden Industrie. Die Gase von Messer, die bei uns eingesetzt werden, sind genauso wie unsere Rohstoffe nach HACCP zertifiziert. HACCP heißt „Hazard Analysis and Critical Control Point“, was bedeutet, dass zu jeder Zeit eine Verfolgbarkeit aller Produktions- und Lieferschritte gewährleistet sein muss. Wir sind froh darüber, dass wir unseren Kunden diese Sicherheit bieten können. Wir sind natürlich – als eines von wenigen Unternehmen in Slowenien – nach dem internationalen Lebensmittelstandard zertifiziert. Am wichtigsten aber ist für uns die Auszeichnung des Ministeriums für Landwirtschaft, Forstwesen und Lebensmittel für unsere Frischfleischprodukte. Darauf sind wir stolz.

Jährlich 16.000 Tonnen frisches Fleisch

Unter der Marke Skupina Panvita gibt es die drei zusammenhängenden Bereiche Landwirtschaft, Fleisch und Fleischprodukte sowie Energie. Die Fleischerzeugung unter dem Firmennamen Panvita MIR hat ihre Wurzeln in der Stadt Gornja Radgona, unweit von Maribor. Das kleine Unternehmen, im Jahre 1922 gegründet, entwickelte sich zu einem führenden Fleischverarbeiter.

Panvita MIR ist das einzige Fleisch verarbeitende Unternehmen in Slowenien, das für die Verarbeitung von weißem und rotem Fleisch zugelassen ist. Das Fleisch kommt aus einer eigenen Schweinezucht und eigenen Geflügelfarmen. In jedem Jahr bringt Panvita MIR 16.000 Tonnen frisches Fleisch und andere Fleischwaren auf den Markt. Das Unternehmen kooperiert mit allen großen Lebensmittelketten in Slowenien und einigen Handelsketten im ehemaligen Jugoslawien und der Europäischen Union. 15 Prozent der gesamten Produkte werden im Ausland vertrieben. Die Mission ist die umweltfreundliche Erzeugung von Lebensmitteln.

Portrait

Messer zählt zu den führenden Industriegaseunternehmen und ist, inklusive der nicht konsolidierten Gesellschaften, in über 30 Ländern in Europa und Asien sowie in Peru mit mehr als 60 operativen Gesellschaften aktiv. Die internationalen Aktivitäten werden aus dem Raum Frankfurt am Main gelenkt, die Steuerung der technischen Zentralfunktionen Logistik, Engineering und Produktion sowie Anwendungstechnik erfolgt aus Krefeld. Die Messer Gruppe beschäftigte im Jahr 2007 mehr als 4.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Von Acetylen bis Xenon bietet die Messer Gruppe ein Produktportfolio, das als eines der vielfältigsten im Markt gilt – das Unternehmen produziert Industriegase wie Sauerstoff, Stickstoff, Argon, Kohlendioxid, Wasserstoff, Helium, Schweißschutzgase, Spezialgase, medizinische Gase und viele verschiedene Gasgemische.

In modernsten Forschungs- und Kompetenzzentren entwickelt die Messer Gruppe Anwendungstechnologien für den Einsatz von Gasen in fast allen Industriebranchen, in der Lebensmittel- und Umwelttechnik, Medizin sowie Forschung und Wissenschaft.

News-ID: 199987 • Views: 130 (Stand: 27.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/199987/Mission-sichere-Lebensmittel.html>