



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

La storia di Pomurka inizia nel 1913 a Murska Sobota, nel cuore della fertile regione agricola di Prekmurje. Pomurka Mesna Industrija d.d. comprende un proprio impianto moderno per la lavorazione delle carni. In termini di competenze tecniche e tecnologiche, nonché della qualità dei prodotti, l'azienda è stata uno dei principali produttori sloveni di carne e derivati, prima di presentare istanza di fallimento.

Nel 2001, è stato completamente rinnovato e ristrutturato lo stabilimento di macellazione, mentre nel 2002 e 2003, è stato costruito l'impianto di produzione di prodotti conservati e semi conservati.

Tutti gli impianti hanno ottenuto una licenza di esportazione verso i mercati mondiali più esigenti. La dotazione tecnologica più avanzata e la rigorosa osservanza delle norme di controllo di qualità (ISO, HACCP, IFS, BRC e altri), servono a garantire un livello elevato di sicurezza e igiene alimentare.

Lo stabilimento di macellazione, dotato delle più avanzate attrezzature tecnologiche, soddisfa anche le più rigorose norme in materia di igiene.

Gli impianti di produzione di Pomurka consentono la produzione di una gamma completa di carni e prodotti lavorati a base di carne, comprese carni fresche suine, manzo e vitello, carne tagliata e confezionata, una vasta gamma di salsicce semi conservate e prodotti a base di carne secca, prodotti di salumeria, carni congelate e conserve di carne. Tra questi prodotti, meritano particolare attenzione i marchi KEKEC, PAPI, ed ESKO.

Anche dopo la dichiarazione di fallimento, l'azienda continua a garantire una regolare manutenzione dei propri impianti e delle attrezzature, ad effettuare rigorosi controlli e rimane conforme ai requisiti dell'Amministrazione veterinaria della Repubblica di Slovenia.

CAPACITA DI PRODUZIONE

STABILIMENTO DI MACELLAZIONE

Linea carni suine

Capacità di macellazione installata:

- 110 capi/ora
- 230.000 capi /anno (in un turno lavorativo)

Linea carni bovine

Capacità di macellazione installata:

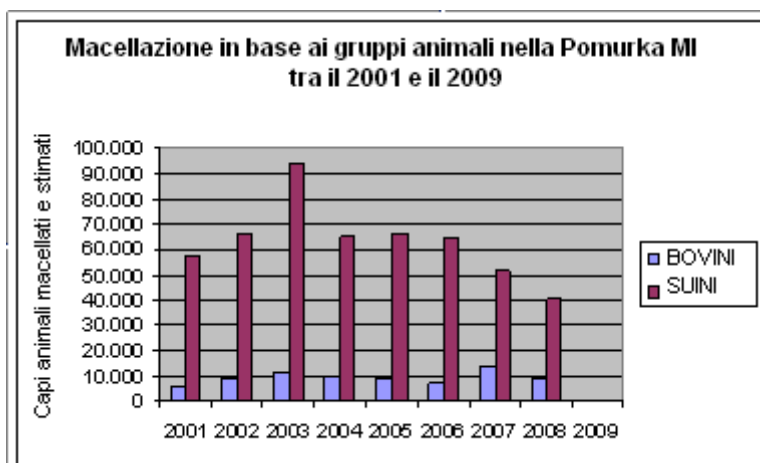
- 25 capi/ora
- 50.000 capi /anno (in un turno lavorativo)

Capacità ottimale:
 - 30.000 capi /anno (in un turno lavorativo)

Usura reale della linea produttiva:

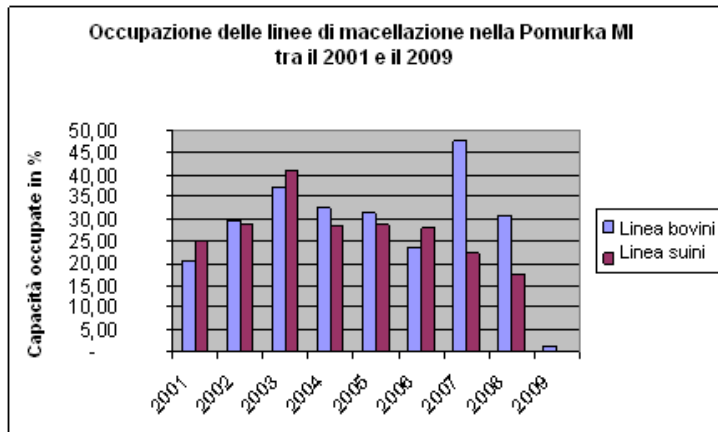
Ricostruzione dello stabilimento di macellazione nel 2001.
 Macellazione in base ai gruppi animali nella Pomurka MI tra il 2001 e il 2009

	BOVINI	SUINI
2001	6.211	57.387
2002	8.942	66.236
2003	11.164	93.962
2004	9.684	65.025
2005	9.473	66.150
2006	7.126	64.251
2007	14.282	51.265
2008	9.232	40.793
2009	410	315



Occupazione delle linee di macellazione nella Pomurka MI tra il 2001 e il 2009

	Linea bovini	Linea suini
2001	20,70	24,95
2002	29,81	28,80
2003	37,21	40,85
2004	32,28	28,27
2005	31,58	28,76
2006	23,75	27,94
2007	47,61	22,29
2008	30,77	17,74
2009	1,37	0,14



TAGLIO

Sezionamento suini

- 120 metà suine / ora (taglio in pezzi base, ove rimangono coscia, spalla, testa, pancetta non trattate)
- 70 metà suine / ora – carne disossata e classificata

Sezionamento bovini

- 60 metà bovine / ora – taglio in quarti
- 30 metà bovine / ora – taglio in pezzi base
- 10 metà bovine / ora – carne disossata e classificata

Espansione delle capacità di sezionamento

Primo piano dell'impianto:

Possibilità di adibire la zona sezionamento nello spazio a disposizione:

39 a (parte del magazzino per beni intermedi)	Area = 264,90 m ²
39 b (spazio di riserva)	Area = 125,30 m ²

Gli spazi non sono refrigerati.

Pianterreno dell'impianto

Con riferimento ai nuovi programmi di produzione previsti e alla possibilità di abolizione dei programmi di produzione esistenti, esiste l'opzione di adibire la zona sezionamento secondo i seguenti spazi (tutti gli spazi sarebbero refrigerati):

K 7	cella refrigerante, imballaggio delle frattaglie	Area = 33,10 m ²
H 8	cella refrigerante	Area = 38,40 m ²
H 8/1	imballaggio / preconfezionato	Area = 74,11 m ²
H 6	cella refrigerante	Area = 70,57 m ²
H 5	stabilizzazione termica (tempering)	Area = 32,18 m ²
H 5/1	cella refrigerante	Area = 22,40 m ²

REPARTO INSCATOLAMENTO

Le capacità produttive previste dell'impianto sono di 2.800 tonnellate all'anno in due turni lavorativi. Esse dipendono dalla struttura e dal peso di ogni singola unità di imballaggio. Il reparto dispone di quattro linee di riempimento che ne determinano le capacità. Al tempo stesso vi possono lavorare due linee di riempimento in diverse combinazioni. Di solito è in funzione una linea per la produzione di scatolette classiche tonde del diametro di 73 mm (LB – latta bianca) con una capacità massima di 120 pz. / min. ed una linea per il riempimento in scatolette di alluminio (ALU) con una capacità massima di 9060 pz. /min. Considerando le varie combinazioni possibili, le capacità giornaliere variano da 8,4 fino a 25,8 tonnellate il che porterebbe ad una capacità annua dell'impianto tra le 2100 e le 6579 tonnellate. La capacità calcolata di 2.800 tonnellate era quella realmente massima in base alla precedente struttura di vendita dei programmi.

Le capacità delle singole linee

	Capacità giornaliera (kg)
Linea per il confezionamento in lega di alluminio con un rivestimento in polietilene	
Waldner 7.3 – 30g	2.120
Waldner 7.3 – 50g	3.330
Waldner 7.4 – 70g	3.030
Waldner 7.4 – 75g	4.050
Waldner 7.4 – 100g alu	4.850
Waldner 7.4 – 100g PL	4.240
Linea per lamiera rigida:	
100g LB – paté	4.840
100g LB - affettato	4.600
150g LB - affettato	6.800
200g LB – affettato	9.500
200g LB – piatti pronti	9.500
250g LB – piatti pronti	5.500
300g LB – piatti pronti	10.000
400g LB – riempitura manuale	3.000
400g LB – riempitura meccanica	10.000
454g – affettatrice mandolino	2.400

La combinazione di diverse linee di produzione giornaliera

grammatura	30	50	70 PL	75	100 PL	100 ALU	100 LB	150	200	250	300	400	454
30			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
50			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
70 PL	X	X											
75													
100 PL	X	X											
100 ALU	X	X											
100 LB	X	X				X							
150	X	X											
200	X	X											
250	X	X											
300													
400	X	X				X							
454	X	X	X	X	X	X							

Espansione delle capacità:

Considerando le nuove linee di produzione e il probabile annullamento dei programmi finora esistenti, vi è la possibilità di espandere la produzione delle conserve negli attuali impianti del reparto Insaccati e quello della Salumeria.

Nel caso di mantenimento dei programmi degli insaccati e di salumeria (pizzicheria), vi è la possibilità di fondere insieme le singole fasi produttive (ad esempio la preparazione degli ingredienti sia per il reparto degli Insaccati che per il reparto Inscatolamento).

Persino una parte del magazzino per le carni sterilizzate accanto al reparto Inscatolamento, potrebbe essere adibita a funzioni di produzione.

REPARTO SALUMERIA (PIATTI PRONTI)

Prodotti surgelati a base di carne (prodotti pronti a base di carne)
capacità massima 320 tonn. / anno (in un turno lavorativo)



Involtini di carne

capacità massima 360 tonn. / anno (in un turno lavorativo)



Prodotti già pronti pastorizzati



capacità massima 260 tonn. / anno (in un turno lavorativo)

REPARTO INSACCATI

Capacità ottimale annua di 2100 tonnellate (giornaliera cca. 6 – 15 tonnellate), di cui vi era prevista una produzione annua presso il dipartimento dopo il trasferimento dell'impianto (2004):

- Insaccati ca.- 70%
 - Di cui ca.;
 - Carni affettate ca.- 10-30%
 - spalmabili ca.- 10-20%
 - salsicce cotte ca. 5% (combinazione - rep. Inscatolamento)
 - prodotti a basso contenuto di carne 3-5%
 - altri prodotti di carne (imballati, confezionati alla rinfusa) 48-72
- prodotti affumicati essiccati ca. -30%
- magazzino commerciale con una capacità di 50 tonnellate
- preconfezionamento di prodotti max 2 tonn./giorno

La produzione di questa capacità è stata prevista in un unico turno ovvero con turni complementari. In base alle esigenze, la lavorazione termica si è protratta nel turno successivo. In due o tre turni si è svolto il confezionamento, l'immagazzinamento e la spedizione dei prodotti.