



FIRMENVORSTELLUNG

Die Geschichte von Pomurka begann im Jahr 1913 in Murska Sobota, im Herzen der fruchtbaren Landschaft von Prekmurje (Übermurgebiet). Das Unternehmen Pomurka Mesna industrija d.d. ist ein moderner gewerblicher Fleischverarbeitungsbetrieb. Vor Eröffnung des Konkurses gehörte das Unternehmen im Hinblick auf die technische und technologische Befähigung sowie die erzielte Qualität der Produkte zu den führenden slowenischen Herstellern von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Im Jahr 2001 wurde die Schlachtereier komplett renoviert und in den Jahren 2002/2003 eine Fabrik für die Herstellung von Vollkonserven und Halbdauerwaren aus Fleisch erbaut.

Alle Betriebe hatten eine Exportlizenz für die anspruchsvollsten Weltmärkte. Modernste technologische Ausrüstung und die Einhaltung strenger Normen des Überwachungssystems, wie ISO, HACCP, IFS, BRC und anderer, gewährleisteten eine hohe Stufe der Lebensmittelsicherheit.

Die hochtechnologisch ausgestattete Schlachtereier erfüllt höchste Gesundheitsnormen.

Ihre Verarbeitungskapazitäten ermöglichen Pomurka eine ganzheitliche Fleischverarbeitung, die frisches Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch, konfektionierte und vorverpacktes Fleisch, eine breite Palette von Halbdauerwürsten und Trockenfleischprodukten, Fleischdelikatessen, gefrorene Fleischwaren sowie Vollkonserven umfasst. Besondere Aufmerksamkeit gilt innerhalb dieser breiten Palette vor allem den Marken KEKEC, PAPI und ESKO.

Das Unternehmen hält auch nach Eröffnung des Konkurses alle Objekte regelmäßig instand, sorgt für die Ausrüstung und führt alle regelmäßigen Kontrollen sowie Maßnahmen auf Anordnung der Veterinärverwaltung der Republik Slowenien durch.

PRODUKTIONSKAPAZITÄTEN

SCHLACHTUNG

Schweinelinie

Installierte Schlachtkapazität:

- 110 Stck./Stunde
- 230.000 Stck./ Jahr (innerhalb einer Schicht)

Rinderlinie

Installierte Schlachtkapazität:

- 25 Stck./Stunde
- 50.000 Stck./ Jahr (innerhalb einer Schicht)

Optimale Kapazität:

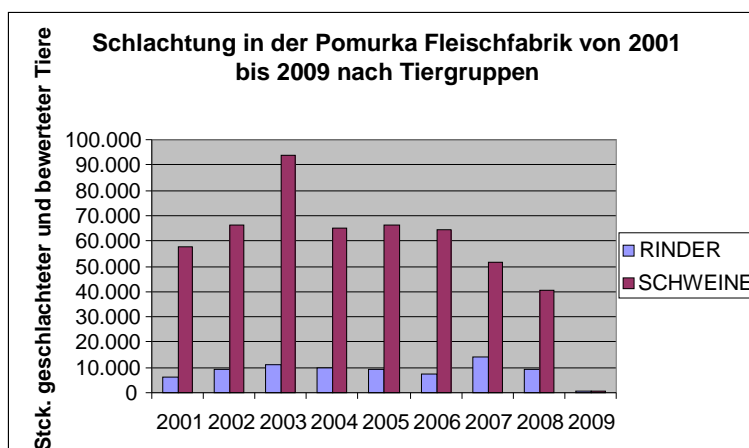
- 30.000 Stck./Jahr (innerhalb einer Schicht)

Reale Abnutzung der Linie:

Umrüstung der Schlachtereie im Jahr 2001.

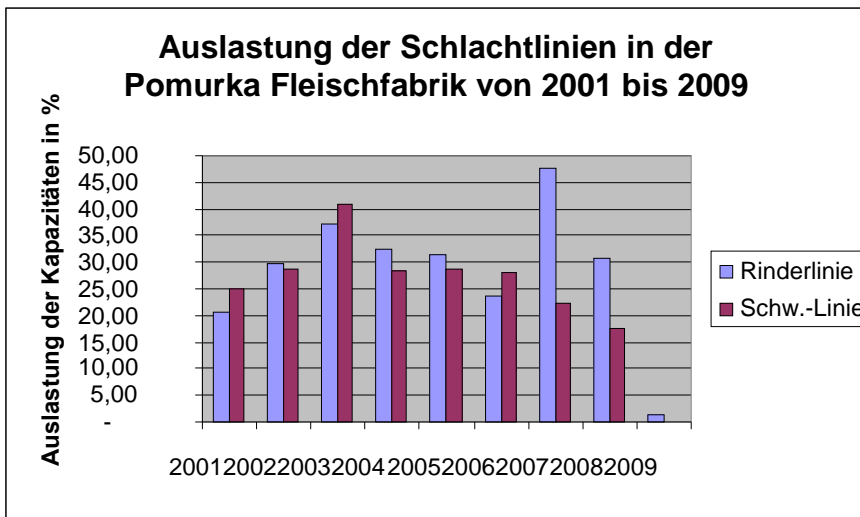
Schlachtung in der Pomurka Fleischfabrik von 2001 bis 2009 nach Tiergruppen

	RINDER	SCHWEINE
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



Auslastung der Schlachtlinien in der Pomurka Fleischfabrik von 2001 bis 2009

	Rinderlinie	Schweinelinie
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



ZERLEGUNG

Zerlegung von Schweinen

- 120 Schw.-Hälften/Std. (Zerlegung in Teilstücke, wobei UB Schinken, UB Bug, UB Schweinsköpfe, UB Speck übrig bleiben)
- 70 Schw.-Hälften/Std. – entbeintes und kategorisiertes Fleisch

Zerlegung von Rindern

- 60 Rinderhälften/Std. – Zerlegung in Viertel
- 30 Rinderhälften/Std. – Zerlegung in Teilstücke
- 10 Rinderhälften/Std. – entbeintes und kategorisiertes Fleisch

Erweiterung der Zerlegungskapazitäten

Etage des Betriebs:

Möglichkeit der Einrichtung einer Zerlegungsabteilung innerhalb des Raumes:

39 a (Teil des Lagers mit Repromaterial)	P = 264,90 m ²
39 b (Reserveraum)	P = 125,30 m ²

Die Räume befinden sich nicht im Kühlmodus.

Erdgeschoss des Betriebs:

unter Berücksichtigung der vorgesehenen neuen Produktionsprogramme und der eventuellen Einstellung bisheriger Programme könnte in folgenden Räumen eine Zerlegungsabteilung eingerichtet werden (alle im Kühlmodus):

K 7	Kühlraum, Verpackung von Innereien	P = 33,10 m ²
H 8	Kühlraum	P = 38,40 m ²
H 8/1	Verpackung / vorverpackt	P = 74,11 m ²
H 6	Kühlraum	P = 70,57 m ²
H 5	Temperieren von Fleisch	P = 32,18 m ²

KONSERVENABTEILUNG

Die vorgesehenen Produktionskapazitäten der Abteilung belaufen sich auf 2.800 Tonnen jährlich innerhalb zweier Schichten. Sie hängen von Struktur und Masse der jeweiligen Verpackungseinheit ab. Die Abteilung verfügt über vier Abfülllinien, von denen die Abteilungskapazität abhängt. Es können zwei Abfülllinien in unterschiedlichen Kombinationen gleichzeitig betrieben werden. Üblicherweise befinden sich je eine Linie für die Herstellung klassischer runder Konserven mit einem Durchmesser von 73 mm (WB – Weißblech) mit einer maximalen Kapazität von 120 Stck./min und eine Linie für das Abfüllen in Aluminiumbecher (ALU) mit einer maximalen Kapazität von 9060 Stck./min in Betrieb. Die Tageskapazität beträgt im Hinblick auf die unterschiedlichen Kombinationen zwischen 8,4 und 25,8 Tonnen pro Tag, d.h., dass die jährliche Kapazität der Abteilung zwischen 2100 und 6579 Tonnen liegen würde. Unter Berücksichtigung der vorherigen Verkaufsstruktur der Programme stellte die errechnete Kapazität von 2.800 Tonnen real gesehen zugleich die maximale Kapazität dar.

Kapazitäten einzelner Linien

	Tageskapazität (kg)
Linie für Verpackung aus Aluminiumlegierung mit Polyäthylen-Beschichtung	
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 Blech	4.240
Linie für hartes Blech:	
100 g WB – Pastete	4.840
100g WB – Aufschnitt	4.600
150g WB – Aufschnitt	6.800
200g WB – Aufschnitt	9.500
200g WB – Fertiggerichte	9.500
250g WB – Fertiggerichte	5.500
300g WB – Fertiggerichte	10.000
400g WB – manuelles Abfüllen	3.000
400g WB – maschinelles Abfüllen	10.000
454 g - mandolinenförmig	2.400

Kombination unterschiedlicher Linien für die Tagesproduktion

Gewicht	30	50	70 Blech	75	100 Blech	100 ALU	100 Blech	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 Blech	X	X											
75													
100 Blech	X	X											
100 ALU	X	X											
100 WB	X	X				X							
150	X	X											
200	X	X											
250	X	X											
300													
400	X	X				X							
454	X	X	X	X	X	X							

Erweiterung der Kapazität:

Unter Berücksichtigung der vorgesehenen neuen Produktionsprogramme und der eventuellen Einstellung bisheriger Programme könnte die Konservenproduktion auf die Räumlichkeiten der bestehenden Wurstwaren- und Delikatessenabteilung erweitert werden.

Sollte das Wurstwaren- und Delikatessenprogramm beibehalten werden, besteht die Möglichkeit der Regelung bzw. des Zusammenschlusses einzelner Produktionsphasen (z.B. Vorbereitung der Massen sowohl für den Wurstwaren- als auch für den Konserven-Teil).

Auch ein Teil des Lagers für sterilisierte Fleischwaren bei der Konservenabteilung könnte in Produktionsräumen ausgebaut werden.

DELIKATESSENABTEILUNG

Tiefgekühlte Fleischerzeugnisse (Fleischzubereitungen)

max. Kapazität 320 t / Jahr (innerhalb einer Schicht)



Rouladen

max. Kapazität 360 t / Jahr (innerhalb einer Schicht)



Pasteurisierte Fertiggerichte



max. Kapazität 260 t / Jahr (innerhalb einer Schicht)

WURSTWARENABTEILUNG

Die optimale jährliche Kapazität beläuft sich auf 2100 Tonnen (täglich ca. 6 – 15 Tonnen). Davon betrug die vorgesehene Jahresproduktion der Abteilung zur Zeit der Verlegung des Betriebes (im Jahr 2004):

- Wurstwaren ca.- 70%
 - davon:
 - Schnittwaren ca.- 10-30%
 - Aufstriche ca. - 10-20%
 - gekochte Wurstwaren ca. 5% (Kombination – Konservenabteilung)
 - Erzeugnisse mit niedrigem Fleischanteil 3-5%
 - sonstige Fleischwaren (verpackt, lose verpackt) 48-72
- geräucherte Trockenfleischwaren ca. –30%
- kommerzielles Lager mit einer Kapazität von 50 Tonnen Bestand
- Umpacken von Erzeugnissen max. 2 t/Tag

Die Produktion mit einer derartigen Kapazität war für die Arbeit einer Schicht bzw. ergänzter Schichten vorgesehen. Bei Bedarf wurde die thermische Behandlung in die nächste Schicht hinein verzögert. In zwei bis drei Schichten wurde die Verpackung, Lagerung und Abfertigung der Erzeugnisse durchgeführt.