



PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

L'histoire de Pomurka a commencé en 1913 à Murska Sobota, au cœur de la région fertile du Prekmurje. Pomurka Mesna Industrija d.d. est une industrie moderne de transformation des viandes. Après les améliorations techniques et technologiques qui ont permis l'élaboration de produits de qualité, la société était, avant la procédure de faillite, l'un des principaux producteurs slovènes de viandes et de produits carnés.

L'abattoir a été entièrement rénové en 2001 et une usine de production de produits durables en conserve et de produits carnés semi-durables a été construite en 2002 et 2003.

Toutes les usines avaient la licence pour l'exportation vers les marchés mondiaux les plus exigeants. Les équipements technologiques modernes et un scrupuleux respect des normes de contrôle, ISO, HACCP, IFS, BRC et autres assuraient un niveau de sécurité alimentaire élevé.

L'abattoir moderne est technologiquement très bien équipé et satisfait les normes d'hygiène les plus strictes.

Les capacités de production de Pomurka offrent une palette complète de transformation des viandes comprenant de la viande fraîche de porc, de bœuf et de veau, de la viande nettoyée et préemballée, une large gamme de saucisses et de produits carnés secs semi-durables, de charcuterie, de viandes surgelées et de conserves. Dans ce large éventail de produits, une attention particulière doit être portée aux marques KEKEC, PAPI et ESKO.

Malgré une procédure de faillite entamée, l'entreprise entretient correctement les bâtiments, prend soin des équipements, effectue régulièrement tous les contrôles (monitoring) et réalise toutes les mesures selon les prescriptions de l'Administration vétérinaire de la République de Slovénie.

CAPACITÉ DE PRODUCTION

ABATTAGE

Ligne porcine

Capacité d'abattage établie:

- 110 pièces / heure
- 230.000 pièces / an (par quart de travail).

Ligne bovine

Capacité d'abattage établie:

- 25 pièces / heure.
- 50.000 pièces / an (par quart de travail).

Capacité optimale:

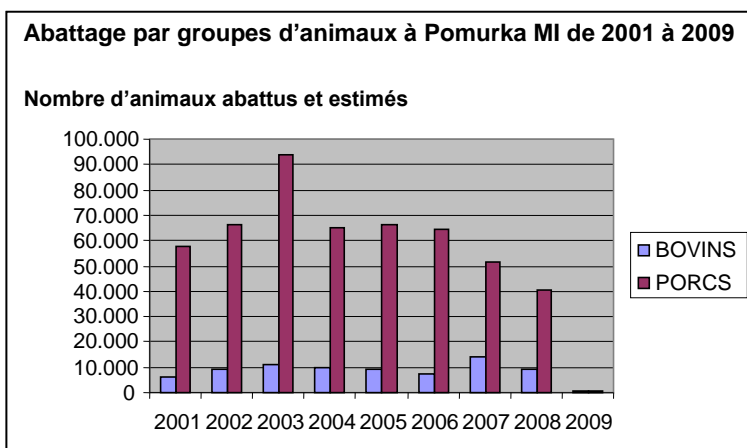
- 30.000 pièces / an (par quart de travail).

Usure réelle de la ligne:

Reconstruction de l'abattoir en 2001.

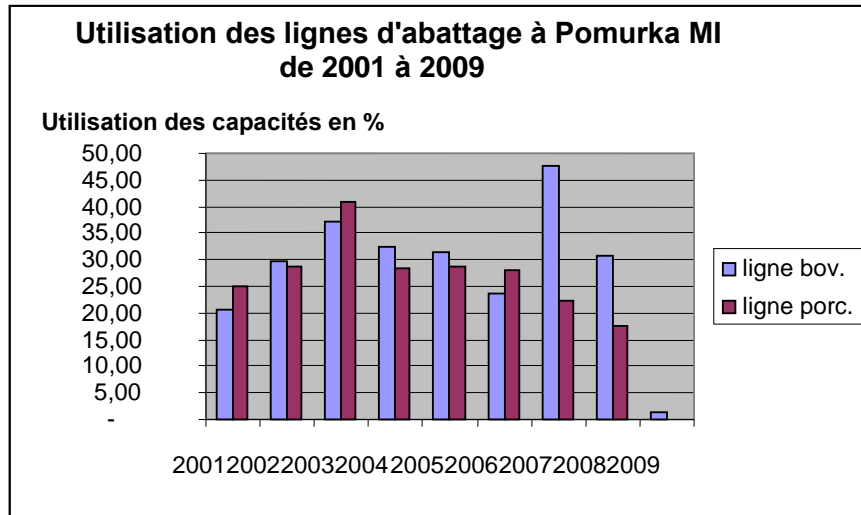
Abattage par groupes d'animaux à Pomurka MI de 2001 à 2009

	BOVINS	PORCS
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



Utilisation des lignes d'abattage à Pomurka MI de 2001 à 2009

	Ligne bovine	Ligne porcine
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



DECOUPE

Découpe de porcs

- 120 demi-porcs / heure (découpe en gros morceaux, où sont en entier la cuisse, l'épaule, la tête, le lard)
- 70 demi-porcs / heure - viande désossée et classée

Découpe de bœufs

- 60 demi-bœufs / heure – découpe en quatre
- 30 demi-bœufs / heure – découpe en gros morceaux
- 10 demi-bœufs / heure - viande désossée et classée

Expansion des capacités de découpe

Etage de l'usine:

Possibilité d'aménagement d'une salle de découpe dans les locaux:

39 a (une partie de l'entrepôt des biens intermédiaires),	P = 264,90 m ²
39 b (salle de réserve),	P = 125,30 m ²

Les locaux ne sont pas équipés de système de refroidissement.

Rez-de-chaussée de l'usine:

En considérant les nouveaux programmes de production envisagés et l'éventuelle suppression des programmes précédents, il est possible d'installer des salles de découpe dans les locaux suivants (tous sont équipés d'un système de refroidissement):

K 7	entrepôt frigorifique, emballage d'abats	P = 33,10 m ²
H 8	entrepôt frigorifique	P = 38,40 m ²
H 8/1	emballage / préemballage	P = 74,11 m ²
H 6	entrepôt frigorifique	P = 70,57 m ²

H 5 mise en température de la viande
H 5/1 entrepôt frigorifique

P = 32,18 m²
P = 22,40 m²

LA CONSERVERIE

Les capacités de production de ce secteur sont prévues à 2.800 tonnes par an, par deux quarts de travail. Elles dépendent de la structure et du poids de chaque unité de conditionnement. La conserverie dispose de quatre lignes de remplissage qui dépendent de la capacité du secteur. Deux lignes de remplissage peuvent fonctionner en même temps dans diverses combinaisons. Une ligne de production de conserves rondes classiques d'un diamètre de 73 mm (FB – fer blanc) d'une capacité maximale de 120 pièces / min et une ligne de remplissage de petits pots en aluminium (ALU) d'une capacité maximale de 9060 pièces / min sont habituellement en fonction. Etant donné les différentes combinaisons, la capacité journalière s'élève de 8,4 à 25,8 tonnes, ce qui représente une capacité annuelle de l'usine comprise entre 2100 et 6579 tonnes. La capacité calculée de 2800 tonnes était réellement maximale étant donné la précédente structure de vente des programmes.

Capacités de chaque gamme

	Capacité journalière (kg)
Gamme d'emballage en alliage d'aluminium avec revêtement en polyéthylène	
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
Gamme pour tôle dure:	
100 g FB – pâté	4.840
100g FB - tranche	4.600
150g FB - tranche	6.800
200g FB – tranche	9.500
200g FB – plats cuisinés	9.500
250g FB – plats cuisinés	5.500
300g FB – plats cuisinés	10.000
400g FB – remplissage manuel	3.000
400g FB- remplissage mécanique	10.000
454 g – jambon mandolina	2.400

Combinaison de différentes gammes pour une production journalière

grammage	30	50	70 PL	75	100 PL	100 ALU	100 FB	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 FB	X	X				X							
150	X	X											
200	X	X											
250	X	X											
300													
400	X	X				X							
454	X	X	X	X	X	X							

Expansion de la capacité:

Etant donné les nouveaux programmes de production envisagés et l'éventuelle suppression des programmes précédents, il est possible d'élargir la production de conserves dans les locaux des secteurs déjà existants de la Saucisserie et de la Charcuterie.

En cas de maintenance des programmes de la saucisserie et de la charcuterie, une réorganisation est possible en regroupant les différentes étapes de production (par exemple, préparation simultanée des masses pour le saucisserie et pour la conserverie).

Dans les locaux de production, une partie de l'entreposage des viandes stérilisées peut également être aménagée près de la conserverie.

LA CHARCUTERIE

Produits carnés surgelés (préparations de viande)

capacité max. 320 t / an (par quart de travail)



Roulade

capacité max. 360 t / an (par quart de travail)



Plats cuisinés pasteurisés



capacité max. 260 t / an (par quart de travail)

LA SAUCISSERIE

Capacité annuelle optimale de 2100 tonnes (journalière env. 6 - 15 tonnes).
Dont la production annuelle du secteur avait été planifiée lors du déménagement de l'usine (en 2004) à:

- saucisses, environ 70%
 - dont;
 - tranches de viandes, environ 10-30%
 - pâtés à tartiner, environ 10-20%
 - saucisses cuites, environ 5% (combinaison- conserverie)
 - produits avec faible teneur en viande, 3-5%
 - autres viandes (enveloppé, emballé en vrac) 48-72
- viandes séchées et fumées, environ 30%
- entrepôt commercial avec une capacité de 50 tonnes
- préemballage de produits, max 2 t / jour

Cette capacité de production était prévue pour un quart de travail, plus exactement pour l'équipe du matin. Selon les besoins, le traitement thermique se prolongeait lors du deuxième quart de travail. L'emballage, le stockage et l'expédition des produits s'effectuaient au cours de deux ou trois quarts de travail.