



## W. Brandenburg - Qualität aus Tradition

### Suppen und Eintöpfe für REWE

■ **Hattingen.** Die Vorteile firmeneigener Herstellung von Wurst, Schinken und Convenience-Artikeln hat man bei REWE frühzeitig erkannt. Deshalb wurde schon im Jahr 1986 die Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. OHG bei der REWE Handelsgruppe eingegliedert. Gegründet wurde dieses traditionsreiche Unternehmen im Jahr 1885 in Rügenwalde an der Ostsee. Genußversprechend und appetitanregend präsentieren sich die Brandenburg-Spezialitäten in der Verkaufstheke mit einem umfassenden, ausgewogenen Vollsortiment Bedienungsware. Mit dem Namen „W. Brandenburg Qualitäts-Metzgerei“ wurde die fachliche Kompetenz deutlicher hervor gehoben. An nunmehr 5 Standorten in Frankfurt Riederwald, Dreieich, Hattingen, Timmendorfer Strand und Netphen wird ein marktgerechtes,

ausgewogenes Wurst-, Schinken- und Convenience-Sortiment hergestellt - hochwertige Bedienungsware für den Verkauf in der Theke und frisch vorverpackt für die Präsentation in den Kühlregalen der Märkte. Durch die Erweiterung des Angebotes mit Suppen- und Eintopf-Spezialitäten trug man der Forderung des Marktes nach hochwertigen Produkten im Bereich der gekühlten Convenience-Artikel Rechnung. In Hattingen werden diese Erzeugnisse - vermarktet unter dem Namen SUPP'N ROLL

- in einem Kippkochkessel Typ KIPPKO 1200 hergestellt. Seine Flexibilität bei der Zubereitung unterschiedlichster Produkte ermöglicht es, sowohl Brat- als auch Kochvorgänge in einer Anlage durchzuführen. Für feine Suppen und deftige Eintöpfe können somit Zwiebeln, Speck oder Fleisch als Basis angebraten werden. Die Beheizung des Kessels über einen Doppelmantel mittels Satttdampf bis 10 bar macht dies möglich. Das horizontal angeordnete Rührwerk mit Wandabstreifern sichert die gute

Durchmischung und verhindert das Anbrennen an der Wandung. Später gibt man die anderen Zutaten in den Kessel und kann dann die Suppe oder den Eintopf fertig kochen. Über eine schonend arbeitende Pumpe erfolgt die Zuführung des Produktes in einen Kühl- und Speicherkessel, um hier die geforderte Abfülltemperatur einzustellen. Dieser Kessel ist ebenso wie der Kippkochkessel mit einem horizontalen Rührwerk ausgestattet. Diese Anordnung gewährleistet, dass alle ganzstückigen Zutaten im Produkt ständig in Schwebelage gehalten werden und somit unabhängig vom Füllgrad des Kessels ein gleich bleibendes Fest-Flüssig-Verhältnis gewährleistet ist. Die Präsentation der Produkte in einer modernen Kunststoffsack-Rolle mit ansprechendem Etikett unterstreicht die hochwertige Qualität. ■

