

Micarna - Qualität Made in Switzerland

Schweizer Traditionsunternehmen arbeitet mit Berief-Industrieküchenequipment

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur



■ **Bazenheid.** Micarna ist eines der führenden Unternehmen im Bereich der Fleischverarbeitung in der Schweiz mit Hauptstandorten in Courtepin und Bazenheid. Die Kernkompetenz von Micarna ist die Herstellung und Lieferung hochwertiger Fleisch-, Geflügel- und Fischerzeugnisse. Mehr als 2.300 Mitarbeiter an allen Standorten zeichnen täglich für die absolute Zufriedenheit aller Kunden durch erstklassige Produkte verantwortlich. Entsprechend ihres Slogans „Ein gutes Stück besser“ werden modernste Produktionsanlagen sowie umweltfreundliche und ressourcenschonende Technologien eingesetzt. Mit über 4.500 Produkten bietet das Schweizer Traditionsunternehmen eine einmalige Vielfalt an regionalen und saisonalen Spezialitäten, die nicht nur in der Schweiz sondern zunehmend auch im Ausland gefragt sind. Das Sortiment umfasst Artikel aus folgenden Bereichen:

- Frischfleisch
- Geflügel
- Seafood
- Charcuterie / Fleisch- und Wurstwaren
- Bündner Spezialitäten
- Convenience-Produkte
- Bio-Produkte

Eine ständige intensive Produktentwicklung gewährleistet, dass Micarna stets sowohl traditionelle als auch moderne und trendige Produkte im Sortiment führt, die durch den Grossverteiler Migros den Konsumenten angeboten werden. Micarna fungiert aber auch als Hersteller von Halbfabrikaten für die Migros-eigenen Lebensmittelhersteller wie auch für die gesamte Schweizerische Lebensmittelindustrie. Als Halbfertigprodukt werden bei Micarna unter anderem Grieben zur weiteren Verwendung in Backwaren

oder das Griebenfett zur Verarbeitung in Leberwurst bzw. anderen Charcuterie-Spezialitäten hergestellt. Im Zuge der Optimierung und Verbesserung von Produktionsabläufen wurde im Unternehmen auch die Technologie zum Ausbraten von gewolfem bzw. gewürfeltem Speck / Flomen überdacht. Der Vorgang sollte schneller und mit einer besseren Qualität ausgeführt werden. Micarna entschied sich im Zuge dessen für den Einsatz eines Berief-Kippkochkessels KIPPKO 1200. Gründe dafür waren unter anderem:

- Flexibilität und Zuverlässigkeit der Anlage
- Geschwindigkeit des Prozesses durch Beheizung mit Hochdruckdampf
- Möglichkeit der Kühlung mittels Kalt- oder Eiswasser
- Robustheit des Kessels im Industrieinsatz
- Automatische Abläufe von Rezepturen
- Optimierung von Personaleinsatz

Nach Installation der Anlage konnte eine Steigerung der Qualität der Produkte verzeichnet werden. Weitere thermische Prozesse wie z.B. Herstellung von Griebenschmalz und anderen Zwischenprodukten werden nun möglich. Die Betreuung vor Ort erfolgt durch die Vertretung von Berief in der Schweiz: RPN FOODTECHNOLOGY ag.
www.micarna.ch | www.rpnag.ch

