

Paarman Foods – Hausgemachte Produkte am Fuße des Tafelberges

Graham Paarman holt Berief-Technologie nach Südafrika

■ **Kapstadt.** Mit Sitz in Diep River, Kapstadt, Südafrika, beschäftigt die Firma Paarman Foods in ihrem hoch technologisierten Verarbeitungsbetrieb circa 140 Mitarbeiter. Obwohl die Produkte in Serienfertigung hergestellt werden, ist das Markenzeichen von Ina Paarman ein authentischer „Hausmacher“ Geschmack. Dieser wird erreicht durch eine Kombination von hochqualifizierten und motivierten Mitarbeitern und speziell auf die eigenen Anforderungen zugeschnittene Prozessanlagen.

„Ich kenne keine andere Unternehmensform, die so gut zusammen arbeitet wie ein Familienbetrieb. Bereits frühzeitig kennen Sie die Stärken und Schwächen des anderen. Integrität und Vertrauen stellen dabei einen weiteren Bonus dar. Dieses ist äußerst förderlich für ein Familienunternehmen“, sagt Ina Paarman.

Paarman Foods entstand, als Ina Paarman Sohn Graham in das Unternehmen eintrat, den Bereich Verpackung modernisierte, neue Produktionsräume bezog und die Produktpalette energisch erweiterte. Während Paarman Foods damals noch als eher unbedeutendes Familienunternehmen galt, ist das Unternehmen heute ein bedeutender Hersteller von Nahrungsmitteln, der mit einer breit gefächerten Produktpalette die verschiedensten Märkte beliefert.

„Wir stellen hausgemachte Produkte her. Das ist eine einfache Idee – aber schwierig zu realisieren. Irgendwie machen wir es



richtig – indem wir Zeit, Energie und Geld investieren, um ein authentisches, natürliches Produkt herzustellen“, so Graham Paarman.

Die Familie Paarman beschreibt sich selbst als besessen von Qualität und Authentizität. Die Leidenschaft für ihr Handeln ist der Hauptmotivator für den Erfolg ihres Unternehmens. Eine Qualitätssicherung mit einem professionellen Team von Lebensmitteltechnologien überwacht den gesamten Produktionsprozess

von der Anlieferung der Rohwaren bis zum Endprodukt.

Als logische Konsequenz der Firmenentwicklung suchte Graham Paarman nach neuen Prozesstechnologien und technischen Lösungen. Dabei konnte er auf die Unterstützung durch die Firma Chaswill Process Technology aus Kapstadt bauen, die ihm bereits seit vielen Jahren bei der Realisierung von technischen Anwendungen und Prozesslösungen behilflich ist. Nach umfangreichen Versuchen und

Gesprächen im Technikum der Firma Berief, entschied man sich für einen kippbaren Kochkessel Typ KIPPKO 1200 als Universalanlage für die Herstellung von Suppen und Saucen, aber auch von Halbfertigwaren (Anbraten und Karamelisieren von Fleisch und Gemüse). Die Investition in einen zweiten Kessel derselben Größe nach weniger als einem Jahr hat gezeigt, dass die richtige Entscheidung getroffen wurde. ■

www.paarman.co.za
www.chaswill.co.za