



## Leidenschaft für gutes Essen - die Trend Meal AG

Moderne Menüs mit Kochtechnik von Berief

■ **Wernberg.** Mit dem Slogan "... und alles isst gut!" setzt die Trend Meal AG getreu ihrem Namen Trends im Marktsegment der Convenience-Produkte und Fertiggerichte.

Der Name Trend Meal ist für alle Mitarbeiter Berufung und Verpflichtung zugleich: Handel und Verbraucher fragen nach hochwertigen und modernen Produkten. Als Spezialist für die Veredelung von Fleischwaren sowie die Herstellung frischer Fertiggerichte erfüllt man diese Nachfrage mit großer Leidenschaft.

In der heutigen Gesellschaftsstruktur ist der Wunsch nach mehr Zeit für Freizeit immer ausgeprägter und damit auch das Angebot von Fertiggerichten. Ebenso gestiegen sind aber auch die Anforderungen an Qualität und Geschmack der Speisen, die zusätzlich eine ausgewogene und fettarme Ernährung gewährleisten.

Ist es am Standort Lich die Veredelung hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren, werden in Wernberg moderne aber auch traditionelle Convenience-Produkte und Fertiggerichte nach dem Cook-and-Chill-Verfahren hergestellt.

Mit modernsten Produktionsanlagen, einem professionellen Workflow und trendigen Produktentwicklungen ist es dem Unternehmen gelungen, die Qualität der Fertiggerichte soweit zu steigern, dass sie sich entscheidend vom Wettbewerb absetzen. Sie erfüllen den eigentlichen Zweck eines gelungenen Fertiggerichts und sind eine echte Alternative zum selber Kochen. Auch hier fühlt

man sich Namen verpflichtet. Auf der Höhe der Zeit und immer im Trend, entwickelt der Betrieb Menüs, die den heutigen Ernährungsstandards entsprechen und angesagt sind.

Dabei wird vermehrt auf leistungsstarke und flexible industrielle Kochtechnik gesetzt. Durch den Einsatz des Berief Kippkochkessels Typ KIPPKO 1200 wurde ein großer Schritt in die Richtung der rationellen aber auch flexiblen und individuellen Herstellung von Komponenten für Fertiggerichte getan. Durch den Einsatz der Kochkessel mit schwenkbarem Einsatzkorb Typ HODAKO-S konnte die Zubereitung von Pasta optimiert werden. Die Kombination von hochwertiger Industrietechnik und zuverlässigem technologischem Know-How gewährleistet eine sichere Produktion auf hohem Niveau.

Ständiges und engagiertes Überprüfen der Prozesse in der Produktion sind Teil des Erfolges. Das professionelle Qualitätsmanagement kann durch gut strukturiertes Arbeiten die Zubereitung und Weiterverarbeitung der Produkte auf hohem Qualitätsstandard sichern. Damit hat die Trend Meal AG sich eine herausragende Position im Bereich der Convenience-Produkte erarbeitet: Ausgezeichnete Qualität, die man schmecken kann - Mit Sicherheit ein gutes Essen. ■

