

Vitana - Tradition und Moderne „Made in Czech Republic“

Tschechisches Unternehmen setzt auf Berief bei der Modernisierung der Produktion



■ **Byšice.** Das traditionsreiche Unternehmen Vitana wurde als Firma Graf 1919 gegründet und errichtete eine kleine Produktion von Malz-Extrakten in Prag. 1921 beginnt man unter anderem mit der Produktion von Suppenwürfeln. 1927 erweitert das Unternehmen Graf seine Produktpalette und wird der größte Hersteller von Suppen, Brühen und Gewürzen auf Extrakt- bzw. Trockenbasis in der Region. Heute ist Vitana ein modernes Unternehmen im Bereich der Lebensmittel- und Convenience-Industrie und gehört zur Gruppe des norwegischen Konzerns Rieber & Son. Seit der Akquisition von Vitana im Jahr 1992 bis zur Gegenwart investierte Rieber & Son über 3 Milliarden tschechische Kronen in die Modernisierung der Produktionsanlagen. Vitana ist ein profitables Unternehmen, das derzeit mehr als 800 Mitarbeiter beschäftigt. Vitana ist spezialisiert auf dehydrierte Nahrungsmittel und Gewürze. Viele tschechische Verbraucher assoziieren noch heute mit dem Namen Vitana Trockensuppen, welche in vielen Jahren der Firmengeschichte das Hauptprodukt darstellten. Vitana ist heute dagegen ein Lebensmittelunternehmen mit einem breiten Portfolio von Produkten, die beim Kochen und Backen unterstützen.

Auszug aus dem Lieferprogramm:

- dehydrierte Suppen
- Instant-Suppen
- Fertiggerichte
- Bouillonprodukte
- flüssige Gewürze
- Saucen, Marinaden
- Gewürzmischungen

Traditionelle Beilagen wie Reis, Hülsenfrüchte, Pasta, Knödel und Kartoffelprodukte gehören in einem weiteren Unternehmenszweig zum Lieferprogramm. Vitana ist aber auch eine starke Marke in der Kategorie der süßen Desserts und Back-Produkte. Für die Modernisierung des Produktionsbereiches für Mehlschwitzen und pastöse Zwischenprodukte entschied man sich 2009 zur Investition eines Berief Kippkessels KIPPKO 800, auf den bereits im Jahr 2010 ein zweiter Berief Kessel folgte.

Hauptgründe für die Entscheidung zugunsten von Berief waren:

- gleichmäßigere Produktqualität
- Ersatz veralteter und uneffizienter Geräte
- höhere Leistung auf gleicher Produktionsfläche
- Energieeinsparung, Lärminderung
- deutliche Reduzierung der manuellen Arbeit
- Erhöhung der Betriebssicherheit
- geringerer Wartungsaufwand
- verbesserte Reinigungsfähigkeit
- Verminderung von Abwasser

Insbesondere bei der Herstellung pastöser Produkte konnten bei gleicher Leistung zwei Anlagen durch einen Berief KIPPKO ersetzt werden. Bei der Mehlschwitze konnten sogar 3 Geräte bzw. technologische Schritte in

einer Anlage zusammen gefasst werden. Man erreicht eine wesentlich bessere Homogenität und exzellente sensorische Qualität. Durch die Möglichkeit des Erzeugens natürlicher Röstaromen im Kessel kann eine Mehlschwitze mit typischem Geschmack hergestellt werden. Bessere Stabilität und längere Haltbarkeit der Mehlschwitze ist ein weiterer wichtiger Aspekt beim Einsatz des Kippkessels. ■ www.vitana.cz