

Pressemitteilung

Meat Cracks – Die Rohwurst-Experten

Die Fermentation von Rohwurst ist ein technologisch anspruchsvoller Prozess mit vielen Einflussfaktoren, die es zu beherrschen gilt. Meat Cracks Technologie GmbH erforscht diese Parameter seit vielen Jahren in den Klimakammern des hauseigenen Technikums. Meat Cracks Kunden profitieren von der jahrelangen Erfahrung sowie von den Produkten der M-FERMENTIC® Reihe, über die Starter- und Schutzkulturen des M-CULTURE®-Sortimentes bis zur Anwendungsberatung vor Ort.

Königsdisziplin „Rohwursttechnologie“

Die Rohwursttechnologie gilt als eine der komplexesten, man spricht sogar von der Königsdisziplin in dem Bereich der Fleischwarenherstellung. Unzählige Lehrbücher geben verschiedenste Hinweise und Richtlinien heraus, wie optimale Parameter und Bedingungen für die Rohwurstreifung auszusehen haben. „Doch regelmäßig reagiert das Produkt in den eigenen Anlagen im Betrieb nicht nach Lehrbuch. Darüber hinaus verlangt der auf dem Markt vorherrschende Kostendruck eine immer schnellere, möglichst energie- und ressourcenschonende und natürlich auch sichere Produktionsweise“, so Gregor Scheffer, Geschäftsführer der Meat Cracks Technologie GmbH. „Um dies für den eigenen Betrieb zu realisieren, muss man die physikalischen und chemischen Vorgänge der Rohwurstfermentation vor dem Hintergrund der eigenen Produktionsgegebenheiten genauestens analysieren und zu verstehen lernen. Im täglichen Produktionsalltag bleibt dazu allerdings nur selten Zeit und Muße.“, so Scheffer weiter. Daher hat sich die Meat Cracks Technologie GmbH den Bereich der Rohwursttechnologie zum Steckenpferd gemacht und jahrelang ihre Expertise und Kompetenz in diesem Bereich ausgebaut. So wird Kunden nicht nur mit abgestimmten Geschmacks- und Reifepräparaten, sowie Starterkulturen zur Seite gestanden, sondern mit einer ganzheitlichen Betreuung vom Präparat bis hin zur Optimierung der Produktionsprozesse. Gregor Scheffer zählt zu den führenden Experten Deutschlands im Bereich der Rohwursttechnologie. Sein fundiertes Wissen und seine Erfahrungen beruhen auf der Betreuung namhafter Rohwursthersteller in Deutschland und der ganzen Welt. Dieses Wissen wurde von Scheffer auch bei der Errichtung des Fleischtechnikums der Meat Cracks Technologie GmbH im Jahre 2009 eingebracht. Dabei wurde sehr viel Wert auf eine moderne Ausstattung zur Abbildung industrieller Rohwurstfertigung gelegt. In dem Fleischtechnikum wurden für die Kunden bereits eine große Anzahl an Projekten mit verschiedensten Problem- und Aufgabenstellungen durchgeführt. Aus diesen konnte eine Vielzahl von grundlegenden Erkenntnissen gewonnen werden. Das gesammelte und fundierte Wissen im Bereich der Rohwurstherstellung steht neben Scheffer auch allen Meat Cracks Vertriebspartnern zur Verfügung. Diese haben die Rohwurstherstellung ebenfalls von der Pike auf erlernt. Durch die Betreuung zahlreicher Kunden, sowie den Erfahrungsaustausch untereinander, konnte dieses

Wissen zur Perfektion gebracht werden. In Beratungsgesprächen mit den Kunden erkennen die Vertriebspartner konkrete Anforderungen des Projekts, auf dessen Basis ein individuelles Lösungskonzept entsteht. So erhalten Kunden optimierte Produkte, die exakt auf ihren Bedürfnissen abgestimmt sind.

Individualität ist unsere Stärke

Wir wissen, dass jeder Prozess und jeder Betrieb einzigartig und individuell zu betrachten ist. Jeder Kunde hat seine eigenen Anforderungen an die verwendeten Produkte und Reifeprogramme. Diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist das Ziel der eigens für Sie hergestellten M-FERMENTIC[®]-Produkte und der technologischen Betreuung in der Umsetzungsphase vor Ort.

Für weitere Informationen:

Frau Petra Grünecker, Marketing, Tel. +49 5492 55700-137, E-Mail: petra.gruenecker@meatcracks.de



Foto: Meat Cracks Technologie GmbH