



Peter Sorgo (li.) und Messner-Produktionsleiter Ernst Horvatic-Volk in einer der neuen Klimakaltrauchanlagen von Sorgo, in dem die Messner Landjäger unter optimalen Bedingungen reifen. Das kleine Bild rechts zeigt den 12,1 Zoll großen Touch-Screen, der eine übersichtliche und einfache Bedienung der Anlage ermöglicht.

Partnerschaft seit Jahrzehnten

Der Kärntner Anlagenbauer Sorgo stattet den steirischen Fleischverarbeiter Messner seit rund 35 Jahren mit Anlagen aus. Aktuell mit neuen Heiß- und Kaltrauchanlagen

Der Kärntner Anlagenbauer Sorgo steht für Spitzentechnologie. Hochqualifizierte Fleischtechnologien unterstützen die Kunden vor Ort bei der Produktentwicklung. Das macht Sorgo zu einem der erfolgreichsten Hersteller auf dem europäischen Markt für Reifeanlagen, Rauch-, Koch- und Intensivkühlanlagen, Konti- und Kompakt-Anlagen. Der steirische Fleischverarbeiter

Messner arbeitet seit Jahrzehnten mit Sorgo-Anlagen. erst kürzlich wurden neue Heiß- und Kaltrauchanlagen im Stainzer Werk installiert.

Investitionen in die Betriebsausstattung sind ein Muss für Unternehmen, die erfolgreich am Markt bestehen wollen. Zum einen, was die Produktqualität betrifft, zum anderen zur Effizienzsteigerung bei gleichzeitiger Minimierung des Energieein-

satzes. „Wir machen seit Jahrzehnten sehr gute Erfahrungen mit den Sorgo-Anlagen. Das Know-how und die Zuverlässigkeit dieser Firma waren ausschlaggebend für die Fortsetzung der Zusammenarbeit“ berichtet Messner-Geschäftsführer Erich Ninaus bei einem exklusiven Firmenbesuch der Fleischerzeitung. Das Unternehmen, das bereits in vierter Generation geführt wird, hat einen guten Ruf zu verteidigen: 1907, also vor 110 Jahren, entwickelte und produzierte Urgroßvater und Fleischermeister Alois Messner die ersten Krainer Österreicher. 1934 erfolgte die Grundsteinlegung des Unternehmens Messner als Markenartikelproduzent. Heute werden mit 115 Mitarbeitern jährlich mehr als 4.500 Tonnen Fleisch österreichischer Herkunft zu rund 150 Würstsorten verarbeitet. Messner ist u.a. AMA-, Bio-, HACCP- und IFS-zertifiziert und wird höchsten Qualitätsansprüchen gerecht.

Industrie 4.0

Um diese hohen Standards halten und sogar noch ausbauen zu können, braucht es freilich entsprechende Anlagen. Jene von Sorgo sind nicht nur umweltfreundlich (durch Reibe-raucherzeuger wird die VDI-Richtlinie 2595 für emissionsfreies Räuchern weit unterschritten) und energiesparend (Motoren der IEC-Klasse 3 brauchen um 10% weniger Strom) – sie werden noch ganz anderen Ansprüchen gerecht: „Wir sprechen heute von 'Industrie 4.0' und hinter diesem ab-

strakten Begriff stecken tatsächlich technische Revolutionen, die mit der Digitalisierung einhergehen“, erklärt Peter Sorgo, Chef und Eigentümer des gleichnamigen Unternehmens. Die industrielle Produktion muss heute mit moderner Informations- und Kommunikationstechnik verzahnt werden. Und das ist bei Sorgo-Anlagen auch der Fall.

Seit zwei Generationen beschäftigt

sich Sorgo-Anlagenbau mit der Entwicklung und Herstellung von Hightech-Systemen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Lebensmitteln. Die Anlagen eignen sich zum Reifen, Trocknen, Räuchern, Kochen, Braten und Intensivkühlen von Fleischwaren, aber auch von Geflügel, Fisch und Käseprodukten. Anwender gibt es von der Steiermark bis nach Australien. **MP**



Freuen sich über jahrzehntelange erfolgreiche Partnerschaft: Messner-Geschäftsführer Erich Ninaus (li.) und Peter Sorgo, Chef von Sorgo Anlagenbau.



Messner Salami Sticks: Unter kontrollierten Klimabedingungen entsteht ein aromatisches Produkt mit einem geschmackvollen weißen Schimmelbelag.