

Handverlesene Ware

Wer bei Kalbfleisch keine Kompromisse eingehen möchte, kauft Ware von Astro Kalb

Fast auf den Tag genau fünf Jahre ist es her, dass die „ÖFZ“ den niederösterreichischen Kalbfleisch-Spezialisten **Astro Kalb** in einer größeren Story vorstellte. Seitdem ist der Betrieb solide gewachsen und hat im letzten Jahr die magische Umsatzenschwelle von 20 Millionen Euro geknackt.

Von Stefan Köstenbauer (Text & Fotos)

Das er mit der Spezialisierung auf Kalbfleisch richtig liegt, war zum Zeitpunkt der Firmengründung im Jahr 2004 keine ausgemachte Sache. Thomas **Maurovich**: „Ich habe eigentlich fast bei Null angefangen und der Markt hat extrem skeptisch reagiert. Kalbfleisch war für den Großhandel eigentlich kein Thema und man hat mich eher belächelt als ermutigt“, so seine Erinnerung. Mittlerweile sind alle Skeptiker der ersten Stunde längst verstummt und – was Maurovich besonders freut – zu Stammkunden geworden. Astro Kalb beliefert fast den kompletten Großhandel in Österreich und exportiert nach Deutschland, die Niederlande, die Slowakei und Südtirol. Pro Woche zerlegen die mittlerweile 25 Mitarbeiter 75 Tonnen Kalbfleisch.



Thomas Maurovich versorgt mit seinem Programm nicht nur den heimischen Markt, sondern ist mittlerweile auch im Export äußerst erfolgreich

Thomas Maurovich: „Wir haben der allgemeinen Krise der letzten Jahre widerstanden, sind gesund gewachsen und stehen auf soliden Beinen.“ Als positiver Nebeneffekt des Wachstums haben sich Maurovich auch Märkte eröffnet, die ihm zu Beginn noch verschlossen waren. So beliefert er auch LEH und Diskont mit hochqualitativem Kalbfleisch in ansehnlichen Mengen.

Strikte Qualitätsorientierung

Die Basis seines Erfolgs fasst Maurovich in drei Worte: Menge, Selektion und Top-Qualität. Seine Ware bezieht er nach wie vor von den größten europäischen Schlachtbetrieben in den Niederlanden, wo eine penible Vorauswahl getroffen wird. „Durch unsere mittlerweile sehr lange Geschäftsbeziehung hat sich eine solide Partnerschaft entwickelt, man weiß genau welche Qualitäten geliefert werden dürfen“, so Maurovich. Und bei bis zu 700 Kälbern die Woche hat man als Abnehmer schließlich auch ein gewisses Gewicht. Die Frage, warum man kein heimisches Kalb verarbeitet, ist auch schnell geklärt: „Das Problem bei österreichischem Kalbfleisch ist, dass erstens die ausreichende Verfügbarkeit nicht gegeben ist und zweitens die schwankende Qualität. Gerade bei hochpreisiger Ware wie Kalbfleisch wollen die Großabnehmer keine Experimente machen und wir sind in der Lage genau das gewünschte Produkt in ausreichender Menge termingerecht zu liefern.“ Wobei man in der Zerlegung genau nach Kundenwunsch arbeitet – eine weitere Stärke des Kalbfleischprofis aus Sitzberg-Reidling.

Groß Investiert

Dass man in den letzten fünf Jahren nicht nur bei der Menge, sondern auch bei der Betriebsgröße gewachsen ist, versteht sich von selbst. Da hilft es auch, wenn der Nachbar Wiesbauer Gourmet ebenfalls steigenden Platzbedarf hat – durch die gemeinsame Expansion hat sich das Flächenangebot bei Astro

Kalb fast verdoppelt. Und auch in die Betriebsausstattung wurde kräftig investiert: „Im letzten Jahr haben wir rund 500.000,- Euro in die Hand genommen, und unsere komplette Verpackung, die Verwiegung und die EDV erneuert. Das ist sicher eine große Summe aber die Erneuerung war dringend notwendig, denn nur so haben wir die Möglichkeit effizient zu arbeiten.“

Umfassende EDV-Lösung

Wer C+C Märkte zu seinen Kunden zählt, weiß um die unterschiedlichen Anforderungen, die nicht nur im Hygienebereich (Stichwort IFS-Zertifizierung) sondern auch bei der Etikettierung erfüllt werden müssen. „Da hat jeder seine eigenen Spezifikationen, wie z.B. der EAN-Code aussehen muss“, erklärt Maurovich. Um dem Chaos der verschiedensten Wünsche keinen Raum zu lassen, bedarf es einer umfassenden Softwarelösung, die die einzelnen Bereiche miteinander verknüpft, die bestehenden Systeme nahtlos und ohne Komplikationen implementiert und die einfach zu überführen ist. Fündig wurde man bei der Firma **Estermann**, die für die Entwicklung von **Meat Pro** verantwortlich zeichnet. „Wir sind seit vielen Jahren kompetenter Anbieter von EDV-Systemen für die Fleischwirtschaft und den Viehhandel. Unsere Komplettlösungen sind leistungsfähige Softwarepakete, die auf die Bedürfnisse und Anforderungen der jeweiligen Anwender zugeschnitten sind. Die Software beinhaltet selbstverständlich eine lückenlose Rückverfolgung und optimiert alle Betriebsbereiche von Einkauf und Beschaffung über Schlachtung, Zerlegung, Versand und Logistik bis zu Marketing und Vertrieb. Selbstverständlich können alle gängigen Waagen- und Transportsysteme, Etikettierer, Messgeräte und vieles mehr eingebunden werden“, erläutert Herr Gerhard Estermann. Die Überführung der bisherigen Software und Implementierung der neuen automatischen Verwiegung ins Meat



Pro Woche werden bei Astro Kalb in Sitzberg-Reidling 75 Tonnen streng vorselektiertes Kalbfleisch zerlegt und konfektioniert



Kalbfleisch von Astro Kalb - immer ein Genuss

Foto: Astro Kalb

Pro verlief laut Maurovich wie am Schnürchen. „Wir haben im November, also mitten im ärgsten Stress, die EDV-Umstellung vorgenommen und waren auf das Schlimmste gefasst. Die Bedenken waren aber komplett unbegründet, denn das System lief vom Fleck weg ohne Komplikationen.“ Ein nicht zu unterschätzendes Leistungsmerkmal von Meat Pro ist das Dokumentenmanagement. Gerhard Estermann: „Was an Papier unterwegs ist, wird gescannt und dem richtigen Geschäftsfall zugeordnet. Damit wird die Papierflut, die noch immer den Büroalltag bestimmt, drastisch eingedämmt und die Archivierung extrem erleichtert.“ Nachsatz Maurovich: „Und die benötigten Regalmeter für Ordner schrumpfen auf ein erträgliches Minimum.“

nischen Finesse auf: Der Antrieb des Förderbandes erfolgt nicht mehr über eine Kette, sondern über einen berührungslosen Magnetantrieb. Der Vorteil: „Durch diesen berührungslosen Antrieb über eine Magnetkupplung, dessen Motor in einem versiegelten Bereich untergebracht ist, reduziert sich der mechanische Verschleiß auf ein Minimum.“ Für SB-Verpackungen steht noch ein Webomatic Schalensiegler zur Verfügung. Ebenfalls aus dem Leidenfrost-Programm kommen die Townsend 7600 Entvliesmaschine, die Bandsägen von Reich und – last but not least – die Bindemaschinen für Kalbsrollbraten in doppelter Ausführung. Für große Mengen eine vollautomatische Linie und für die kleineren Chargen die halbautomatische Version.

Partner Leidenfrost

Mit Eberhard **Leidenfrost** hat Maurovich seit der ersten Stunde einen verlässlichen Partner, der ihn in allen Verpackungsfragen die benötigte Ausstattung liefert. „Begonnen haben wir mit einer gebrauchten Doppelkammermaschine, aber das ist wirklich lange her, mittlerweile ist der Betrieb modernst ausgestattet“, so Leidenfrost. Zuletzt fiel die Wahl auf eine Kammerbandverpackungsmaschine von **Webomatic** mit Schrumpftank und einen passenden Trockner. Da Kalbfleisch ein sensibles Produkt ist, wird die verpackte Ware nicht in einem Tauchbecken geschumpft sondern mit heißem Wasser besprüht. So werden Farbveränderungen definitiv ausgeschlossen. Der nachgelagerte Trockner wartet, wie der Schrumpftank mit einer tech-

Gute Aussichten

„Wir sind in der glücklichen Situation, dass wir alles, was wir ins Haus bekommen und zerlegen, auch zur Gänze wieder verkaufen können. Das sind nicht nur die Edelteile für die Gastronomie sondern auch das Verarbeitungsfleisch für diverse andere Abnehmer wie etwa Kebab-Produzenten in Deutschland. Und durch die bewegten Mengen können wir auf diesen Märkten schlagkräftig agieren“, erklärt Maurovich. Auch dort legt man also großen Wert auf gleichmäßige Qualität und Liefertreue. Bleibt die Frage nach der ultimativen Herausforderung in einem hoch spezialisierten Markt: „Die liegt darin, dass alle Stufen der Verarbeitung etwas verdienen und das Produkt trotzdem leistungsfähig bleibt.“ Was Maurovich mit Astro Kalb definitiv gelungen ist.



Bei der Verpackung setzt Astro Kalb durchgehend auf Technik von Webomatic, geliefert wurden die Anlagen von Leidenfrost Lebensmitteltechnik



Das Binden der Kalbsrollbraten erfolgt halbautomatisch, in Stosszeiten besorgt diese Aufgabe eine ein Vollautomat



Nach dem vakuumierten geht das verpackte Kalbfleisch in einen Schrumpf- und einen Trocknungstunnel von Webomatic



Etikettiert wird mit Technik von Bizerba

Fotos: SK



Maschinenlieferant Eberhard Leidenfrost, Astro Kalb-Geschäftsführer Tomas Maurovich, Betriebsleiter Peter Kantor Arbeiten und die EDV-Spezialisten Manfred und Gerhard Estermann (v. l.) arbeiten seit geraumer Zeit erfolgreich zusammen