

Multivac & #038; Provisur: Eine Partnerschaft mit Biss

Auf der IFFA 2025 hat die Multivac Group eine strategische Partnerschaft mit Provisur Technologies bekanntgegeben, um globale Komplettlösungen für das Slicen und Verpacken von Bacon und Rohschinken anzubieten – und um damit eine Lücke im eigenen Portfolio zu schließen. Auf der IFFA 2025 hat die Multivac Group eine strategische Partnerschaft mit Provisur Technologies bekanntgegeben, um globale Komplettlösungen für das Slicen und Verpacken von Bacon und Rohschinken anzubieten



Handschlagqualität: Von links: Dino Chece (VP Slicing Business Unit Provisur), Christian Traumann (CEO Multivac), Brian Perkins (President Provisur), Dr. Tobias Richter (CSO Multivac). © Beigestellt

Wie reagieren Maschinenbauer auf Lücken im eigenen Produktportfolio? Die **Multivac Group** geht diesen Schritt über eine strategische Partnerschaft: Auf der **IFFA 2025** wurde eine globale Kooperation mit **Provisur Technologies**

bekanntgegeben. Ziel ist es, integrierte Hochleistungs-Slicinglinien für **Bacon** und **Rohschinken** anzubieten – inklusive aller Prozessschritte bis zur Endkontrolle.

Komplettlösungen aus einer Hand

Die Kooperationsvereinbarung zielt darauf ab, integrierte Hochleistungs-Slicinglinien für Naturprodukte wie Bacon und Rohschinken zu realisieren. Die Linien decken sämtliche Prozessschritte ab: vom präzisen Schneiden über das automatische Einlegen, Verpacken und Kennzeichnen bis hin zur Endkontrolle. Kunden profitieren dabei von perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten und nahtlos ineinandergreifenden Prozessen – und das weltweit.

„Im Kontakt mit unseren Kunden haben wir einen dringenden Bedarf an Lösungen für das Schneiden von Naturprodukten im höheren Leistungsbereich erkannt, die noch nicht in unserem Portfolio zur Verfügung stehen“, erklärte Christian Traumann, Geschäftsführender Direktor (CEO) der Multivac Group. „Durch die Partnerschaft mit Provisur können wir ab sofort sehr gute Linienlösungen für hohe Leistungsklassen zur Verfügung stellen.“

Spezialwissen für „the whole muscle“

Provisur Technologies bringt jahrzehntelange Erfahrung im Bereich der Verarbeitung ganzer Muskelstücke – insbesondere bei Bacon und Rohschinken – mit in die Kooperation ein. Das Unternehmen hat sich international einen Namen als Anbieter robuster, präziser und hygienegerechter Slicing-Technologie gemacht. Brian Perkins, Präsident von Provisur, betont: „Mit den ergänzenden Produktangeboten und der umfassenden Anwendungserfahrung von Provisur in diesem Sektor können wir unseren Kunden ab sofort unübertroffene, branchenführende Lösungen anbieten.“ Der Vertrieb der neuen Komplettlösungen erfolgt künftig über beide Partnerunternehmen.

Globale Verfügbarkeit und Betreuung

Mit der neuen Kooperation verfolgen Multivac und Provisur einen klaren Kurs: Kunden in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie sollen Zugang zu Komplettlösungen erhalten, die ihnen maximale Effizienz, Produktqualität und Prozesssicherheit bieten. Besonders in sensiblen Bereichen wie dem Schneiden von Bacon und Rohschinken sind Faktoren wie Gewichtsgenauigkeit, Ausbeute und hygienische Verarbeitung entscheidend.

Die Partner sehen sich hier optimal aufgestellt, um individuellen Kundenbedürfnissen gerecht zu werden und Wettbewerbsvorteile zu schaffen. Die Kooperation ist ein Signal in Richtung Zukunft: Statt isolierter Maschinen setzt Multivac auf ganzheitlich gedachte Prozesslinien – unterstützt durch erfahrene Technologiepartner wie Provisur. Die IFFA 2025 war natürlich perfekte Rahmen, um diese strategische Weichenstellung erstmals der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)