Natters bei Innsbruck: Neue Räucher- und Reifeanlage von FLEMA & TRIBUS für die Fleischerei Mayr

Seit 53 Jahren ist FLEMA der kompetente Partner für Betriebe in der Lebensmittelherstellung, insbesondere der Fleischwarenproduktion in Österreich und in der Schweiz.

Fleischerei Mayr in Natters bekam eine neue Räucher- und Reifeanlage von Tribus. © Beigestellt

Die ständige Sicherstellung der Zufriedenheit unserer Kunden gehört zu unseren obersten Unternehmensgrundsätzen. Unsere Leidenschaft sind innovative Produkte von exzellenter Qualität. Damit schaffen wir für unsere Kunden die Voraussetzungen für sichere Produktionsabläufe auf höchstem Qualitätslevel.“ Mit diesem Motto ist **Flema** seit den 70er-Jahren überaus erfolgreich. Dass es für diese Unternehmensgrundsätze

exzellente Partner braucht, deren Ziele deckungsgleich mit denen von Flema sind, versteht sich von selbst.

FLEMA und TRIBUS: Ein Starkes Team

Einer dieser Flema-Partner ist **Tribus** aus Südtirol. Seit über 30 Jahren und in zweiter Generation entwickelt und produziert Tribus Anlagen, Maschinen und Pressformen sowie individuelle Edelstahlkomponenten für die Schinken- und Speckherstellung. Die Tribus-Produkte ergänzen das Flema-Portfolio in idealer Weise. Dabei genießen die Kunden von Flema die gewohnten Vorteile: Individuelle und maßgeschneiderte Einzel- und Komplettlösungen, kürzeste Reaktionszeiten, absolute Verlässlichkeit und eine langfristige und auf Vertrauen basierte Partnerschaften.

So reift der Speck jetzt bei Mayr-Fleisch. © Beigestellt

Fleischerei Mayr bekam eine neue Räucher- und Reifeanlage

Kürzlich hat sich die **Fleischerei Mayr** in Natters bei Innsbruck für eine Tribus Räucher- und Reifeanlage für die **Speckproduktion** entschieden. Die Inhaber Josef Mayr (senior) und Matthias Mayr (junior) setzten sich zusammen mit Lukas Tribus intensiv mit dem optimalen Produktionsablauf auseinander. Nach Besichtigung einiger Tribus-Referenzen und unter Berücksichtigung einer bestmöglichen Raumnutzung entschieden sich die Inhaber für die liegende Reifung in hängenden Wagen. Darüber hinaus erhielt Tribus den Auftrag

zur Installation eines kompletten **Rohrbahnsystem**s inklusive **Grobzerlegung**, Verladung und Fördertechnik in den ebenfalls neu geplanten und erweiterten Schlacht- und Zerlegebereichen. Wir stellten den beiden Firmenchefs Josef und Matthias Mayr drei Fragen:

Fleisch & Co: Wie empfanden Sie dieBeratung durch Tribus während der Planungsphase?

Josef und Matthias Mayr: „Tribus zeigte sich stets ambitioniert, Know-how und Ideen in die Planung einzubringen. Sie scheuten sich nicht vor neuen Herausforderungen, sondern setzten sie umgehend in die Tat um.“

Fleisch & Co: Wie waren Sie mit der Umsetzung der Aufträge zufrieden?

Josef und Matthias Mayr: „Die Umsetzung der Aufträge war äußerst zufriedenstellend. Sie erfolgte schnell, sauber, termingerecht und auch unvorhergesehene Probleme wurden rasch und unkompliziert gelöst.“

Fleisch & Co: Was zeichnet die Firma Tribus aus Ihrer Sicht aus?

Josef und Matthias Mayr: „Tribus hebt sich durch die Fähigkeit hervor, maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln, die genau auf individuelle Bedürfnisse zugeschnitten sind. Dies ermöglichte
es, unsere Anforderungen bestmöglich zu erfüllen. Das Unternehmen geht Probleme und Herausforderungen mit einer praktischen und effektiven Herangehensweise an.“

FLEMA Fleischereimaschinen GmbH
Holzriedstraße 33, 6960 Wolfurt
& +43 (0)5574-82270-0
 office@flema.at
 www.flema.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at