

Wojnar's setzt auf fortschrittliche Hygienelösungen von Peböck

Eine langjährige Partnerschaft geht in die nächste Runde: Ein Feinkostbetrieb wie Wojnar's versteht die Bedeutung strikter Hygienestandards und verlässt sich daher auf die innovativen Behälterwaschanlagen von Peböck, um keine Kompromisse in der Sauberkeit ihrer Produktionsanlagen einzugehen.



Victor Graumann (li.) von Peböck mit Robert Berendi (re.), dem technische Leiter bei Wojnar's, vor der neuen Anlage. © Beigestellt

Seit seiner Gründung in den 1930er-Jahren durch Josef Wojnar hat sich der Betrieb stets weiterentwickelt und wurde zunächst 1966 an die nächste Generation weitergegeben und 1999 von den Töchtern übernommen. Seit dem Umzug im Jahr 2000 in den 23. Wiener Bezirk, beschäftigt **Wojnar's** heute etwa 560 Mitarbeiter und bietet eine Vielfalt an Produkten von Aufstrichen

bis zu Convenienceprodukten auf einer Fläche von 9.200 m². Im Juli 2021 übernahm die **Vivatis-Gruppe** aus Linz 74 Prozent der Anteile an Wojnar's, während 26 Prozent weiterhin in Familienbesitz verbleiben.

Moderne Produktionsanlage

Das Produktangebot von Wojnar's ist sehr groß, pro Jahr entstehen insgesamt rund 16.600 Tonnen Fertigprodukte, wobei jede Woche etwa 1.000 unterschiedliche Rezepte zubereitet werden. Das Sortiment umfasst vielfältige Aufstriche und Delikatesssalate sowie Gourmet- und Tramezzini-Brotaufstriche. Und der Gabelbissen als Spezialität des Hauses erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Dementsprechend groß und vielfältig sind auch die Produktionsanlagen von Wojnar's, die zu den modernsten in Österreich zählen und mit 18 Abfüllanlagen die Erfüllung verschiedener Verpackungs- und Frischeanforderungen ermöglichen.

Behälterwaschanlage von Peböck

Bei der Hygiene kann und darf ein Feinkostbetrieb wie Wojnar's keine Kompromisse machen. Deshalb setzt man auch auf die zuverlässigen und leistungsfähigen Behälterwaschanlagen von der Peböck Group. Diese Partnerschaft hebt Wajnars Engagement für Qualität und Hygiene hervor und zeigt, wie modernste Technologien zur Effizienzsteigerung und Sicherung der Produktqualität beitragen. Die **ECL 800 B Waschanlage** bei Wojnar's umfasst ein Vorspül- und Hauptspülmodul, eine Frischwassernachspülung sowie zwei Module zum Abblasen und Trocknen. Sie ist speziell für die Reinigung unterschiedlich großer Kisten und GN-Behälter ausgelegt und schafft bis zu 600 Stück pro Stunde, abhängig von Verschmutzungsgrad und Trocknung. Robert Berendi (im Bild rechts), der technische Leiter bei Wojnar's, lobt die Anlage: „In unserem Betrieb fallen aufgrund unserer Produktvielfalt unglaublich viele verschiedene und teilweise intensiv verschmutzte Gebinde an. Mit der neuen Peböck-Anlage sind wir richtig zukunftsfit aufgestellt. Diese

Maschine funktioniert auch unter höchster Beanspruchung einwandfrei und bewältigt jeden Verschmutzungsgrad.“

Victor Graumann (im Bild links), Geschäftsführungsmitglied bei Peböck, würdigt Wojnar's als langjährigen und treuen Kunden und ist stolz auf die fortgesetzte Zusammenarbeit mit dem renommierten Unternehmen. „Wojnar's ist ein langjähriger treuer Kunde von uns. Wir fühlen uns geehrt, dass dieses renommierte Unternehmen auch weiterhin auf die moderne und leistungsstarke Technik aus dem Haus Peböck setzt.“

www.peboeck.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at