

Peböck Group: Österreichs Profis für Kisten- Waschanlagen aller Art

Seit über 40 Jahren dreht sich bei der Firma Peböck alles um Waschen und Trocknen. Letztes Jahr feierte das niederösterreichische Familienunternehmen nicht nur sein Firmenjubiläum, sondern präsentierte auch einige Innovationen für die Lebensmittelbranche. Wir haben mit Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsführung Victor Graumann gesprochen.



Familienzusammenhalt bei Peböck: Grunder und Mastermind Ing. Helmut Peböck zwischen seinem Sohn Matthias Peböck (links) und Gattin Gertraud Peböck. Rechts ist Schwiegersohn Victor Graumann, der als Verkaufsleiter das Unternehmen weiterhin erfolgreich positionieren will. © Beigestellt

In der Branche sind die E-Kisten nicht mehr wegzudenken. Ob Fleischerei-Fachgeschäft, Industriebetrieb, Schlachthaus oder Lebensmittelhandel – an diesen Kunststoffbehältern kommt niemand vorbei, sie werden schier überall und immer eingesetzt, sind extrem widerstandsfähig und perfekt für die lebensmittelkonforme Reinigung nach geltenden EU-

Vorschriften.

Peböck Group: Kisten waschen und trocknen für den Lebensmittelhandel

Und hier kommt die **Pebock-Group** ins Spiel. Das Familienunternehmen mit Sitz im niederösterreichischen Langenzersdorf hat sich mit Waschanlagen für den Lebensmittelbetrieb einen Namen gemacht. Kaum ein Fleischer, der nicht schon einmal eine echte Pebock im Einsatz hatte. Angefangen hat alles vor mehr als 40 Jahren. Vater und Onkel von Ing. Helmut Pebock betrieben das Handelsunternehmen Alpe in St. Pölten, welches alles rund um den Fleischereibedarf bot. Mit den guten Kontakten zur Fleischer-Szene und dem in die Wiege gelegten Unternehmertum, gründete Helmut Pebock sein eigenes Unternehmen – die Geburtsstunde der Pebock Kistenwaschanlage.

80 Mitarbeiter:innen setzen jährlich rund acht Millionen Euro um

Mit einem Jahresumsatz von rund acht Millionen Euro und über 80 Mitarbeiter:innen ist die Pebock Group heute Österreichs größter Hersteller für Waschanlagen und zugleich Reinigungsdienstleister für den Lebensmittelbereich. Ein Highlight des heurigen Jahres ist die Eröffnung eines neuen, hochmodernen Hygiene-Waschzentrums mit einer Hallenfläche von 2200 Quadratmeter am Firmensitz in Langenzersdorf. Zudem wurde das Portfolio auch um einige sehr innovative Serviceleistungen erweitert.

Das Interview mit Victor Graumann von Peböck Group

Grund genug, Victor Graumann, Verkaufsleiter, Mitglied der Geschäftsführung und Schwiegersohn des Gründers Ing. Helmut

Pebock zum Interview zu bitten.

Fleisch & Co: Herr Graumann, was müssen Waschanlagen heute können?

Victor Graumann: Die Waschanlage muss nicht nur zuverlässig funktionieren, sie muss wartungs- und bedienerfreundlich sein und zunehmend auch hygienischen Aspekten in der Bauweise entsprechen. Darüber hinaus sind Etikettenentfernung und insbesondere Energieeffizienz, die Themen der Stunde.

Fleisch & Co: Energieeffizienz ist das Thema der Zeit

Victor Graumann: Auf alle Fälle. Zwar waren Energiekosten schon in den letzten Jahren ein wichtiges Thema, aber seit einem Jahr hat das ganze Thema noch einmal ganz andere Züge angenommen. Die stark gestiegenen Energiekosten setzen die gesamte Branche unter Druck, vor allem die kleineren Betriebe. Daher sollten die Kunden schon bei der Anschaffung auf die genaue Auslegung der Waschanlage achten und sich gut von Herstellern beraten lassen. Bei der richtigen Maschinenwahl steht eine solche Waschanlage gerne mal 20 Jahre+ im Betrieb. Daher nicht an der falschen Seite sparen, sonst bezahlen Sie es über die Lebensdauer der Anlage mit deutlich höheren Betriebskosten (Energie, Wasser, Chemie etc). Qualitätsbeanstandungen und unzufriedene Mitarbeiter inklusive.

Das größte Einsparungspotenzial lässt sich aber derzeit im Trocknungsbereich realisieren. Statt der herkömmlichen Gebläse-Trocknung, setzen immer mehr Kunden auf die Schleudertrocknung. Je nach Stundenleistung lassen sich bis zu 90 % der Energiekosten vom Trocknungsprozess einsparen. Zudem profitieren die Kunden von entsprechenden Förderungen.

Fleisch & Co: Das zweite große Thema ist Automatisierung gibt es hier Neuigkeiten?

Victor Graumann: Nicht erst seit dem Arbeitskräftemangel wird die Automatisierung ein immer größeres Thema. Mittlerweile liefern wir die Maschinen inklusive Fordertechnik aus. Das heißt, rein theoretisch kann der Fahrer die Kistenstapel oder auf Palette gestapelt auf ein Förderband stellen, bevor diese automatisch durch einen Entstapler vereinzelt und durch die Waschanlage gefordert werden. Die gereinigten Kisten laufen dann anschließend in einen Kistenpufferlager oder direkt an die entsprechenden Abnahmestellen im Produktionsbereich. Diese Dinge brauchen aber Platz und höheren Investitionsbedarf.

Fleisch & Co: Was können Betriebe tun, um die höheren Investitionen zu stemmen?

Victor Graumann: Heimische Betriebe müssen in immer kürzeren Intervallen in neue effizientere Produktions- und Verpackungsmaschinen investieren, während die Waschanlage älter und älter wird und nicht selten hohe Reparaturkosten sowie höhere Betriebskosten in Kauf genommen werden, weil das Investment wieder mal ins neue Jahr geschoben wird.

Und genau da setzt unser neues Geschäftsmodell „pay per wash“ an. Der Kunde muss die Maschine nicht mehr kaufen, sondern bezahlt am Monatsende nur noch pro gewaschener Kiste oder Betriebsstunde. Die Chemie, die Ersatz- und Verschleißteile, das Service und die Wartung sind inkludiert. Somit hat man nicht nur eine effizientere neue Anlage, sondern auch die Kostensicherheit und einen Waschanlagen-Manager der mithilfe von KI im Hintergrund auf den optimalen Betrieb der Anlage achtet. Wir sind die Ersten am Markt, die so ein Konzept für industrielle Waschanlagen anbieten.

Fleisch & Co: pay per wash das klingt

sensationell

Victor Graumann: und bringt viele Vorteile: Je nach Kundenanforderungen und Analyse der Gegebenheiten vor Ort, legen wir die passende Anlage aus. Wir stellen sie hin, schulen ein, warten und überwachen dann per Ferndiagnose. Dies hat noch einen weiteren entscheidenden Vorteil: Wir können nahezu alles dokumentieren und das wird in der Branche, vor allem für die Lieferanten an (Handels-)Konzerne immer wichtiger. Es reicht nicht mehr, einfach zu sagen: „Ich habe eine Waschanlage und gebe da Chemie rein. Heute braucht es ein Datenblatt mit der Konzentration, dem Zeitpunkt und all diese Daten können wir liefern.

Fleisch & Co: Seit Anfang des Jahres gibt es eine weitere Neuigkeit in puncto Lohnreinigung?

Victor Graumann: Ja, am Standort Langenzersdorf betreiben wir ein neues Waschzentrum. Damit sind wir unser eigener Kunde. Das versetzt uns tagtäglich in die Perspektive unserer Kunden und ermöglicht uns so, die Maschinen noch zielgerichteter und entsprechend tatsächlicher Kundenbedürfnisse weiterzuentwickeln.

Fleisch & Co: In dem Zusammenhang bieten Sie auch weiteres Serviceangebot: Miete von Kisten, Paletten

Victor Graumann: Ja, mit diesem Angebot in Kooperation mit Pooling-Anbietern runden wir unsere Dienstleistung ab. Fleischerei-Betriebe haben immer wieder saisonale Peaks, wo der Bedarf an Kisten kurzfristig viel höher ist etwa vor Weihnachten oder zur Grillsaison. Hier macht es natürlich Sinn, diese kurzfristig benötigten Kisten zu mieten. Wir können Kisten in fast beliebiger Anzahl für eine beliebige Dauer zur Verfügung stellen.

Fleisch & Co: Miete von Kisten wie funktioniert das?

Victor Graumann: Sagen wir, Sie schicken einen Lkw mit 1320 E-Kisten mit Ihren Produkten gefüllt zu einer Einzelhandelskette nach Deutschland. Sind es Ihre Kisten, müssen diese wieder leer retourniert werden. Wir vermieten die Kisten für die Dauer des Gebrauchs. Nach Auslieferung an Ihre Kunden, können Sie die Miete ganz unbürokratisch und einfach beenden, ohne dabei Kapital langfristig zu binden. Preislich kann man hier nichts verallgemeinern, nur so viel: Die Miete einer Kiste an sich liegt im Cent-Bereich.

Fleisch & Co: Das ist sicherlich auch ökologisch ein Vorteil für die Branche

Victor Graumann: Durch die hohe Nachfrage nach österreichischen Wurstwaren im Ausland, eignet sich der Raum Wien hervorragend als Drehkreuz zur Lagerung sowie zur Bereitstellung von Kisten und Paletten für heimische Produzenten, die ihre Waren in Kisten exportieren. Zusammen mit Pooling-Anbietern gelingt es, kosteneffizient und flexibel sowohl die Transportwege kurz zu halten als auch kurzfristigen Bedarf an Leergut schnellstmöglich abzudecken. Natürlich macht das auch ökologisch Sinn, wir können so die Synergien optimal nutzen und reduzieren somit den CO2-Footprint in der Fleischindustrie.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at