

Tolle Knolle

„Frische Weidensdorfer Kartoffelprodukte“ und ihr Weg in die Verpackung



Die veredelten Kartoffeln – vor allem Tiefkühlprodukte – werden auf zwei Econopak-Linien abgepackt.

Auf einem Areal von 10 Hektar erstreckt sich inmitten der Hügellandschaft des Erzgebirgsvorlandes das Unternehmen Friweika eG Weidensdorf (Friweika als Abkürzung für: „Frische Weidensdorfer Kartoffelprodukte“), das hier im besten Kartoffelanbaugesbiet Mitteldeutschlands seit 1970 als Kartoffelvermarktungs-, -verpackungs- und -veredelungsbetrieb agiert. Bei einem Besuch informierte sich die Regionalgruppe Südost des Bundes der Verpackungstechniker (BDVI) in Weidensdorf/Sachsen über den Weg der „tollen Knolle“ von der Anlieferung bis zum kochfertigen, veredelten und verpackten Produkt.

Zwischen Netz und Folienbeutel

Derzeit verwerten und vermarkten hier 310 Mitarbeiter pro Jahr rund 120 000 t Kartoffeln, die seit 1992 aus kontrolliertem, integrierten Vertragsanbau von 18 landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Umland bezogen werden und auf einer Fläche von 1300 Hektar mit 100 Prozent zertifiziertem Pflanzgutwechsel heranwachsen. Von dieser Gesamttonnage werden 75 000 t verpackt. Friweika verfügt bereits seit 1981 über eine rechnergestützte Belüf-

tungsanlage zur Einlagerung von 20 000 t Kartoffeln. 1990 wurde ein Betriebslabor errichtet und 1992 mit dem Bau eines Kartoffelveredelungswerkes begonnen. Vor allem nach 1997 wurde in weitere neue Technologien investiert. Dazu zählen Annahme- und Einlagerungstechnologien, die den schonenden Umgang mit den geernteten Kartoffeln gewährleisten sollen sowie moderne optoelektronische Sortier- und innovative Wasch- und Fraktionieretechnik, die sich nach Größe und Qualitätsparameter der Produkte einstellen lässt.

Moderne, leistungsfähige Verpackungs- und Umschlagstechnologien ermöglichen neben dem hohen Qualitätsstandard auch die notwendige Flexibilität bei der Erfüllung der Kundenanforderungen. Die Technologien für das Herstellen der Verkaufsverpackungen für frische Kartoffeln variieren zwischen Netz- und Flachfolienbeutelabfüllung beziehungsweise Abfüllen in Säcken aus Netzgewebe.

Die veredelten Kartoffeln – vor allem Tiefkühlprodukte – werden auf zwei Econopak-Linien abgepackt. Feinkosterzeugnisse werden in gelb eingefärbten PE-Foliebeuteln im Autoklaven eingekocht und später in mehrfarbig gestaltete Faltschachteln eingelegt. Diese Packungen werden entsprechend den Wünschen des Discounters maschinell in unterschiedliche Transportverpackungen eingebracht wie zum Beispiel in ge-

staltete Wellpappsteigen, Mehrwegkunststoffsteigen oder auch in Kisten aus Wellpappe für 30 kg bzw. 250 kg Inhalt, die teilweise mittels Roboter bewegt werden.

Lagerkapazitäten erweitert

So ausgerüstet, konnte das Unternehmen 1997 erstmalig nach dem Qualitätsmanagementsystem DIN EN 150 9002 zertifiziert werden. Der Geltungsbereich dieses Systems umfasst die „Produktion, Lagerung, Aufbereitung, Abpackung und Veredelung von Qualitätsspeisekartoffeln sowie den kundenorientierten Vertrieb“ und regelt alle Vorgänge von der Sorten- und Pflanzgutwahl über Anbau, Ernte, Lagerung, Aufbereitung, Verarbeitung und bis hin zur Vermarktung. Es erfasst auch die neun Vertragspartner der Erzeugergemeinschaft Qualitätsspeisekartoffeln Westsachsen eV. Seither tragen elf Friweika-Produkte das CMA-Gütezeichen, ein weiteres wurde mit dem Goldenen Preis sowie zwei mit dem Silbernen Preis der DLG prämiert.

Im gleichen Jahr wurde auch eine neuartige Verwertungsanlage mit Biogaserzeugung und Verstromung errichtet. Durch den Veredelungsprozess, dem ein Teil der Kartoffeln zugeführt wird, fallen etwa 3600 m³ Abfälle an, die zur Gas- und Stromerzeugung genutzt werden. Ebenso besteht ein Wasserkreislauf, der



DAS VERPACKUNGSNETZWERK

Der bdvi – das Verpackungsnetzwerk – ist die Berufsorganisation der Verpackungsexperten und vertritt die berufsspezifischen Interessen seiner Mitglieder – in politischen wie in gesellschaftlichen Diskussionen. Der bdvi (www.bdvi.org) hat derzeit ca. 450 Mitglieder aus mehr als 300 Firmen und Institutionen. Das Verpackungsnetzwerk, das übrigens allen offen steht, die sich beruflich dem Thema Verpackung verschrieben haben, ist bundesweit organisiert in sieben Regionalgruppen. Diese organisieren neben spannenden Unternehmensbesuchen auch regelmäßige Treffen, zu denen Gäste jederzeit willkommen sind (Kontakt: info@bdvi.org). ■



Fotos:mk

Derzeit verwerten und vermarkten 310 Mitarbeiter pro Jahr rund 120 000 t Kartoffeln.

nach Unternehmensangaben die Rentabilität der Anlagen erhöht. Künftig sei die Nutzung des Biogases für den Dampfschälvorgang vorgesehen, um Öl einzusparen.

Im Jahr 2000 wurde ein Großbehälterlager mit variabler Konvektionslüftung (gebläsefrei) für die Langzeitlagerung von 15 000 t Speisekartoffeln in Betrieb genommen und die Lagerkapazität auf 42 000 t erweitert, wobei nun auch Großbehälter mit vier Tonnen Fassungsvermögen zum Einsatz kommen.

2001 war Produktionsbeginn in einer der modernsten Frischkartoffelschälanlagen Europas am Friweika-Standort in der Nähe von Mittweida. Die Umverpackungskapazitäten für Veredelungsprodukte konnten ebenfalls erhöht werden. Mit immer weiteren neuen Produkten und innovativen Technologien will Friweika auch künftig ein zuverlässiger Partner am Markt sein. mk ■



Feinkosterzeugnisse werden in gelb eingefärbten PE-Foliebeuteln im Autoklaven eingekocht und später in mehrfarbig gestaltete Faltschachteln eingelegt.