

**A**ls erster geflügelverarbeitender Betrieb wurde die Firma Pöttelsdorfer Putenspezialitäten als erster Fleischnbetrieb im vergangenen Jahr mit dem renommierten Preis Lukullus der AMA für herausragende Leistungen in der Fleischbranche ausgezeichnet. Das AMA-Gütesiegel selbst haben die Burgenländer schon seit dem Jahr 1996. „Qualität ist unsere oberste Priorität und deshalb achten wir auch auf genaue Etikettierung unserer Ware“, unterstreicht Marketing-Leiterin Susanne Kaiser gegenüber dispo. Und das muss auch sein, denn täglich werden in Pöttelsdorf rund 30 Tonnen Putenfleisch verarbeitet, d.h. die angelieferten Puten werden im Betrieb geschlachtet, abgekühlt, zerteilt, veredelt und verpackt. Das Sortiment umfasst dabei neben Putenteilen Pasteten, Würste und andere Spezialitäten. Jede einzelne Packung erhält ein Etikett mit dem Haltbarkeitsdatum und der Chargennummer. Seit 2006 gibt es neben den qualitativ hochwertigen konventionellen Produkten eine Bio-Linie. Frau Kaiser erklärt dazu: „Hier sind die Anforderungen an die Zertifizierung besonders hoch; jeder zuliefernde Bauer und natürlich unser Schlachtbetrieb mussten zertifiziert werden und jedes Jahr wird jedes einzelne Bio-Produkt kontrolliert, ob es weiter zertifiziert werden darf. Auch hier spielt die Kennzeichnung eine kleine, aber nicht unwichtige Rolle.“

#### ETIKETTEN FÜR ALLES

Die Qualitätskontrolle nach HACCP (=Hazard Analysis and Critical Control Point, Gefahrenanalyse und Kritischer Kontrollpunkt, ist ein Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel) und Chargenverfolgung nach EU178 wird durch die von Fenix gelieferten Etiketten, die in der Produktion mit den Meto-Handauszeichnern auf die verpackte Ware aufgebracht werden, möglich. Dabei sind Etiketten, wie mit AMA Gütesiegel vorgedruckt, weiße Etiketten und mit der Aufschrift „Qualitätskontrolle“ vorgedruckte gelbe Etiketten im Einsatz. Hier wird unmittelbar beim Aufbringen des Etiketts die Qualitätsnummer eingedruckt, die die Nachvollziehbarkeit garantiert. Hinzu kommen neutrale grün-gelbe und weiße Etiketten mit 35 x 36 mm für das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie vorgedruckte halbrunde Preishänger für die Regalauszeichnung.

Für das Aufbringen der Etiketten sind mehrere Meto-Handauszeichnungsgelände im Einsatz. „Wir arbeiten mit drei verschiedenen Typen, je nachdem wo die Geräte im Betrieb verwendet werden“, bemerkt Anita Kallinger, die Leiterin der Verpackung und Preisauszeichnung. Gehen die Etiketten zur Neige,



Warenauszeichnung mit MHD-Etikett mit einem Meto-Handauszeichner

## Hier geht's um die (Puten-)Wurst

**Bioprodukte unterliegen nicht nur einer besonderen Kontrolle – etwa durch die AMA – sondern auch bestimmten Etikettenpflichten. Der Burgenländische Putenspezialist Pöttelsdorfer bepickt jetzt seine Chargen und MHD mit Meto-Geräten.**

muss rasch nachgeliefert werden. „Manchmal sind wir mit dem Nachbestellen spät dran, jedoch liefert auch in solchen Fällen Fenix immer zeitgerecht unsere Etiketten“, erwähnt Frau Kallinger. Die Meto-Geräte sind die einzigen Handauszeichner mit CE-Prüfsteig. Trotzdem reicht die robuste Ausführung manchmal nicht, den rauen Anforderungen

im Fleischnbetrieb standzuhalten. Verpackungsleiterin Kallinger: „Zeitweise geht es im Betrieb hektisch zu. Da kann schon mal passieren, dass ein Etikettiergerät hinunter fällt oder auch etwas bricht. Aber unser Lieferant unterstützt uns immer rasch und versorgt uns mit Ersatzteilen.“

[www.fenix.at](http://www.fenix.at), [www.checkpointsystems.at](http://www.checkpointsystems.at)