



PREDSTAVITEV PODJETJA

Zgodba o Pomurki se je začela leta 1913 v Murski Soboti, osrčju rodovitne prekmurske pokrajine. Pomurka Mesna industrija d.d. je sodoben mesnopredelovalni industrijski obrat. Po tehnično-tehnološki usposobljenosti in doseženi kvaliteti izdelkov je bila pred začetkom stečaja eden vodilnih slovenskih proizvajalcev mesa in mesnih izdelkov.

V letu 2001 je bila v celoti obnovljena klavnica, v letih 2002 in 2003 pa zgrajena tovarna za proizvodnjo trajnih konzerv in poltrajnih mesnih izdelkov.

Vsi obrati so imeli licenco za izvoz na najzahtevnejše svetovne trge. Najsodobnejša tehnološka opremljenost in spoštovanje strogih standardov sistema nadzora, ISO, HACCP, IFS, BRC in drugih, je zagotavljala visoko stopnjo varnosti živil.

Sodobna klavnica, ki je visoko tehnološko opremljena in zadostuje najstrožjim higienskim normativom.

Pomurkine predelovalne zmogljivosti omogočajo celovito mesno predelavo, ki obsega sveže prašičje, goveje in telečje meso, konfekcionirano in predpakirano meso, široko paleto poltrajnih klobas in suhomesnih izdelkov, mesne delikatese, zamrznjene mesnine ter trajne konzerve. V tej široki paleti posebna pozornost velja blagovnim znamkam KEKEC, PAPI in ESKO.

Podjetje tudi po začetku stečaja redno vzdržuje objekte, skrbi za opremo, izvaja vse redne monitoringe in izvaja vse ukrepe po nalogu Veterinarske uprave Republike Slovenije.

KAPACITETE PROIZVODNJE

ZAKOL

Svinjska linija

Inštalirana kapaciteta zakola:

- 110 kom./uro
- 230.000 kom./ leto (v eni izmeni)

Goveja linija

Inštalirana kapaciteta zakola:

- 25 kom./uro
- 50.000 kom./ leto (v eni izmeni)

Optimalna kapaciteta:

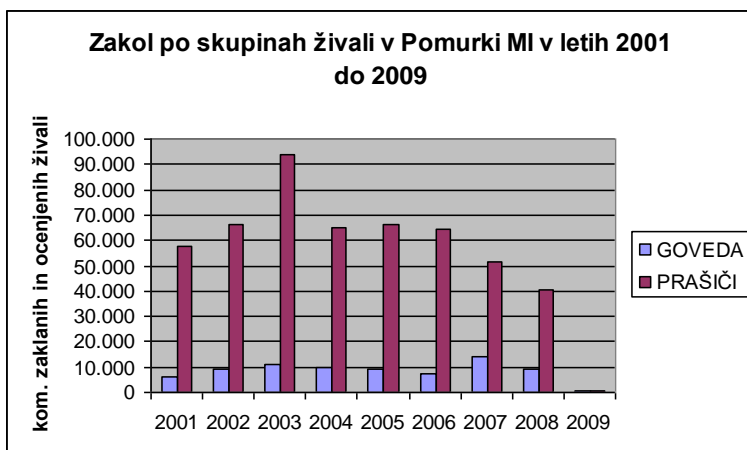
- 30.000 kom./leto (v eni izmeni)

Realna obraba linije:

Rekonstrukcija klavnice v letu 2001.

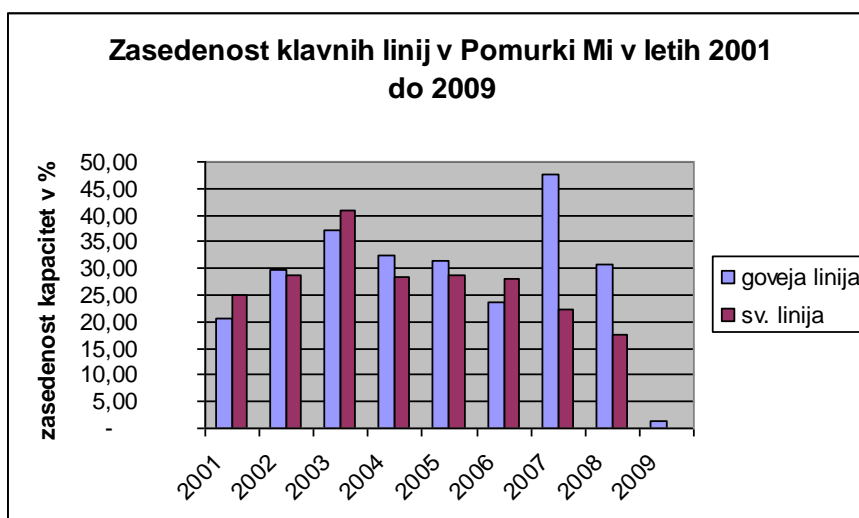
Zakol po skupinah živali v Pomurki MI v letih 2001 do 2009

	GOVEDA	PRAŠIČI
2001	6.211	57.387
2002	8.942	66.236
2003	11.164	93.962
2004	9.684	65.025
2005	9.473	66.150
2006	7.126	64.251
2007	14.282	51.265
2008	9.232	40.793
2009	410	315



Zasedenost klavnih linij v Pomurki MI v letih 2001 do 2009

	Goveja linija	Svinjska linija
2001	20,70	24,95
2002	29,81	28,80
2003	37,21	40,85
2004	32,28	28,27
2005	31,58	28,76
2006	23,75	27,94
2007	47,61	22,29
2008	30,77	17,74
2009	1,37	0,14



RAZSEK

Razsek prašičev

- 120 sv. polovic / uro (razsek na osnovne kose, pri čemer ostanejo NO stegno, NO pleče, NO glave, NO slanina)
- 70 sv. polovic/uro – izkoščeno in kategorizirano meso

Razsek goved

- 60 gov.polovic /uro – četrtenje
- 30 gov. polovic/uro – razrez na osnovne kose
- 10 gov. polovic/uro – izkoščeno in kategorizirano meso

Širjenje razsekovalnih kapacitet

Nadstropje obrata:

možnost ureditve razsekovalnice v prostoru:

39 a (del skladišča repromateriala)	P = 264,90 m ²
39 b (rezervni prostor)	P = 125,30 m ²

Prostora nista pod hladilnim režimom.

Pritličje obrata:

z ozirom na predvidene nove proizvodne programe in morebitno ukinjanje dosedanjih programov, obstaja možnost ureditve razsekovalnic v naslednjih prostorih (vsi pod hladilnim režimom):

K 7	hladilnica, embaliranje drobovine	P = 33,10 m ²
H 8	hladilnica	P = 38,40 m ²
H 8/1	embaliranje / predpakirano	P = 74,11 m ²
H 6	hladilnica	P = 70,57 m ²
H 5	temperiranje mesa	P = 32,18 m ²

ODDELEK KONZERVA

Proizvodne zmogljivosti oddelka so predvidene na 2.800 ton letno v dveh izmenah. Odvisne so od strukture in mase posamezne pakirne enote. Oddelek ima štiri polnilne linije od katerih je odvisna kapaciteta oddelka. Istočasno lahko delata dve polnilni liniji v različnih kombinacijah. Običajno deluje po ena linija za proizvodnjo klasične okrogle konzerve premera 73 mm (BP – bela pločevina) z maksimalno kapaciteto 120 kos/min in ena linija za polnjenje v aluminijaste lončke (ALU) z maksimalno kapaciteto 9060 kos/min. Z ozirom na različne kombinacije znaša dnevna kapaciteta 8,4 do 25,8 ton na dan kar pomeni, da bi letna kapaciteta obrata bila med 2100 do 6579 ton. Izračunana kapaciteta 2.800 ton je bila realno maksimalna glede na preteklo prodajno strukturo programov.

Kapacitete posameznih linij

	Dnevna kapaciteta (kg)
Linija za embalažo iz aluminijaskih zlitin s polietilensko prevleko	
Waldner 7.3 – 30g	2.120
Waldner 7.3 – 50g	3.330
Waldner 7.4 – 70g	3.030
Waldner 7.4 – 75g	4.050
Waldner 7.4 – 100g alu	4.850
Waldner 7.4 – 100g PL	4.240
Linija za trdo pločevino:	
100 g BP – pašteta	4.840
100g BP - narezek	4.600
150g BP - narezek	6.800
200g BP – narezek	9.500
200g BP – gotove jedi	9.500
250g BP – gotove jedi	5.500
300g BP – gotove jedi	10.000
400g BP – ročno polnjenje	3.000
400g BP – strojno polnjenje	10.000
454 g - mandolinka	2.400

Kombinacija različnih linij za dnevno proizvodnjo

gramatura	30	50	70 PL	75	100 PL	100 ALU	100 BP	150	200	250	300	400	454
30			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
50			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
70 PL	X	X											
75													
100 PL	X	X											
100 ALU	X	X											
100 BP	X	X					X						
150	X	X											
200	X	X											
250	X	X											
300													
400	X	X					X						
454	X	X	X	X	X	X	X						

Širjenje kapacitet:

Z ozirom na predvidene nove proizvodne programe in morebitno ukinjanje dosedanjih programov, obstaja možnost širjenja konzervne proizvodnje v prostore obstoječega oddelka Klobasičarna in Delikatesa.

V primeru ohranitve klobasičarskih in delikatesnih programov obstaja možnost ureditve oz. združevanja posameznih faz proizvodnje (npr. priprava mas tako za klobasičarski kot konzervni del).

V proizvodne prostore bi se lahko preuredil tudi del skladišča za sterilizirane mesnine ob oddelku Konzerva.

ODDELEK DELIKATESA

Globoko zamrznjeni mesni izdelki (mesni pripravki)

max. kapaciteta 320 t / leto (v eni izmeni)



Rolade

max. kapaciteta 360 t / leto (v eni izmeni)



Pripravljene pasterizirane jedi



max. kapaciteta 260 t / leto (v eni izmeni)

ODDELEK KLOBASIČARNA

Optimalna letna kapaciteta 2100 ton (dnevna cca 6 – 15 ton).

Od tega je bila predvidena letna proizvodnja v oddelku ob preselitvi obrata (I. 2004):

- klobase cca- 70%
 - od tega cca;
 - narezane mesnine cca- 10-30%
 - namazi cca- 10-20%
 - kuhane klobase cca 5% (kombinacija-konzervni odd.)
 - izdelki z nizko vsebnost mesa 3-5%
 - ostale mesnine (embalirano, pakirano rinfuza) 48-72
- prekajeni suhomesnati izdelki cca –30%
- komercialno skladišče s kapaciteto 50 ton zaloge
- preembaliranje izdelkov max 2 t/dan

Proizvodnja te kapacitete je bila predvidena v eni izmeni oz. dopoljenih izmenah. Po potrebi se je zavlekla termična obdelava v drugo izmeno. V dveh do treh izmenah se je vršilo embaliranje, skladiščenje in odprema izdelkov.