



Blick auf die vollautomatisch gesteuerten Walzenstühle.

Neue Mühle für Pfahnl

Die 18. Generation des Familienunternehmens sorgte für eine Runderneuerung der Ausstattung im österreichischen Mühlviertel-Betrieb.

„Die modernste Hightech-Mühle der Welt“ nennt Geschäftsführer Andreas Pfahnl seinen Betrieb, die Pfahnl Backmittel GmbH im österreichischen Pregarten. Nach intensiven Planungs- und Umbauarbeiten mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von mehr als 4,5 Mio. € werden in der Pfahnl Mühle nun bis zu 240.000 kg Getreide täglich vermahlen. Damit hat das Unternehmen seine Kapazitäten verdoppelt. Die nächste Ausbaustufe (330.000 k/Tag) ist bereits in Planung.

Sämtliche Produkt-berührenden Teile der neuen Vermahlungstechnik

sind aus rostfreiem Edelstahl, wodurch jede Feuchtigkeitsaufnahme vermieden wird. In der Vergangenheit wurden Walzenstühle und Plansichter in der Regel mit Holzteilen gebaut. 20% der gebrauchten Energie des Unternehmens werden über eigene Wasserkraftgeneratoren gewonnen.

Das im Mühlviertel beheimatete Familienunternehmen Pfahnl, das inzwischen von der 18. Generation geleitet wird, beschäftigt 115 Mitarbeiter und produziert rund 400 Produkte, Mehle, Kleie, Schrote auf der einen Seite und Backmittel, Back-

mischungen, Füllungen und Cremepulver auf der anderen. Das Müllereigeschäft trägt ca. 60% des Umsatzes von rund 40 Mio. €, 40% entfallen auf das Backmittelgeschäft, das inzwischen auch eine Bio-Sparte aufweist.

Seit zehn Jahren arbeitet in Litomysl in Tschechien eine eigene Tochtergesellschaft. Seither wurde kontinuierlich in Mittel- und Osteuropa expandiert. Inzwischen gibt es weitere Tochtergesellschaften in Ungarn, der Slowakei und Rumänien. In Deutschland ist Pfahnl mit einer eigenen Tochtergesellschaft mit sechs Mitarbeitern in Ettringen vertreten. ■

Links: Das Steuerungspanel gibt ein Bild des momentanen Geschehens in den einzelnen Abteilungen der Mühle. Rechts: Müllermeisters Hand: Eine Mahlprobe wird begutachtet.






FRITSCH

*Aus Liebe zum Teig
Passion for Dough*



Zum Anbeißen gut



Was einmal eine verführerische Pizza werden will, muss durch die Hände eines Meisterbäckers gehen. Oder durch eine Pizzalinie von FRITSCH. Die produziert Pizza in jeder nur denkbaren Form und geht dabei besonders schonend mit Teig um. So bleiben die Böden stets luftig und formstabil – auch bei ganz natürlichen Teigen.

Außer Pizza beherrschen unsere Anlagen auch alle anderen Flachbrote, von Naan über Pita bis hin zu den Wraps. Mit oder ohne Belag. Dünn oder voluminös. Mit oder ohne Rand. Und alle gleichermaßen perfekt. Wie von Meisterhand eben.

Da wüssten Sie jetzt gerne mehr? Dann fordern Sie doch unsere Pizza-Informationen an.



Phone +49 (0) 93 26 / 83-0

 www.fritsch.info