

VIERNHEIMER Tageblatt



38 Technologen aus verschiedenen Städten der Ukraine erhielten bei dem Viernheimer Traditionsunternehmen, dem Gewürzwerk Nubassa, interessante Einblicke in die innovativen und effizienten Technologien zur Wurst- und Fleischwarenherstellung. Foto: kt

Begeistert von Deutscher Landjäger

Ukrainische Technologen zu Gast bei Viernheimer
Gewürzwerk Nubassa

Viernheim (kt) – Das Gewürzwerk Nubassa veranstaltete mit dem ukrainischen Vertriebspartner und dessen Technologen ein Seminar mit dem Motto: "Moderne innovative Technologien bei der Herstellung von Wurst- und Fleischwaren". Die Delegation war zusammen mit 38 Technologen aus verschiedenen Städten der Ukraine angeeignet und folgte damit der Einladung des Viernheimer Unternehmens, um interessante Einblicke in die innovativen und effizienten Technologien zur Wurst- und Fleischwarenherstellung zu gewinnen.

Unter der professionellen Leitung der Fleischtechnologin aus dem Hause Nubassa, Herrn Großkopf und dem russisch-sprechenden Technologen Herrn Scharf, mit Unterstützung der ukrainischen Technologen Herrn Glushchenko und Frau Trokhymchuck, lernten die Teilnehmer während dieses einwöchigen Seminars die fortschrittlichen Produkte und Innovationen des Unternehmens kennen. Unterstützt wurden sie von der Exportleiterin für Osteuropa, Frau Rieker, die als Dolmetscherin fungierte und auch die Betreuung der ausländischen Gäste übernahm.

Gemeinsam mit den ukrainischen Technologen wurden in praxisnahen Vorführungen Wurst- und Fleischwaren hergestellt, um die Spezialisten von der einfachen und sicheren Verarbeitung der Produkte zu überzeugen. Das facettenreiche Produktportfolio und die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten der Produkte faszinierten die Seminar-Teilnehmer. Wichtige Anregungen und Herstellungshinweise erhielten die Besucher vor allem für die Produktion von Brühwurst- und Kochschinkenspezialitäten, sowie Rohschinken und Rohwurst im abgekürzten Nubassa-Naturreifeverfahren.

Bei der anschließenden Verkostung bewerteten die Anwesenden die hergestellten Wurst- und Fleischwaren sehr positiv. Große Begeisterung zeigten die Gäste von den technologischen Entwicklungen und fortschrittlichen Methoden des Gewürzwerkes. Als neue Wurstsorte soll in Zukunft die typisch deutsche Landjäger in vielen Betrieben der Ukraine produziert werden. Der natürliche Fettersatz Nuba-F/B Plus, der bei der Produktion von fett- und energiereduzierter Wurst eingesetzt wird, interessierte die Zuhörer speziell aufgrund der vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

Der Erfahrungsaustausch untereinander stand während des Seminars mit im Vordergrund und bot den Vertriebspartnern die Möglichkeit eigene Arbeitsprozesse in der täglichen Wurst- und Fleischwarenproduktion zu perfektionieren.

Auch ein umfangreiches Freizeitprogramm wurde für die Gäste vorbereitet, damit ihnen der Deutschlandbesuch unvergesslich bleibt. Die Kundenbetreuer aus dem Hause Nubassa unternahmen mit den Gästen verschiedene Ausflüge, z.B. Besuch der Therme in Baden-Baden, das Schloss in Heidelberg mit einem Brauereibesuch, Museen in Frankfurt und Mannheim, sowie ein zünftiges Rittermahl auf dem Schloss Auerbach.

Nach einer Woche Aufenthalt in Deutschland wurden die Gäste von dem Geschäftsführer, Herrn Effler, verabschiedet und es wurde ein für alle Beteiligten rundherum erfolgreiches Resümee gezogen. Viele der vorgestellten Produkte und Verfahren möchten die Teilnehmer in ihrem Heimatland umsetzen und etablieren. Somit konnte das Gewürzwerk durch den Erfolg dieses Seminars die seit Jahren bestehenden, hervorragenden Geschäftsbeziehungen weiter ausbauen.