

Thema: Pago

Autor: Marianne Moser

Ein Jahr und viele gefüllte Flaschen

Ein Jahr ist vergangen, seit Kärntnerfrucht die Abfüllung von Pago-Säften für den österreichischen Markt in Klagenfurt übernommen hat. Die Unternehmer ziehen Bilanz.

MARIANNE MOSER

Alles sah zwar aus wie immer, dennoch war der 2. Jänner 2014 ein besonderer Tag: Tag eins der Kärntnerfrucht. Dank des Unternehmens bleibt der Fruchtsaft Pago gewissermaßen kärntnerisch und statt leerer Hallen wird weiterhin produziert, abgefüllt und gewirtschaftet.

Es war Ende 2012, als die deutsche Eckes-Granini-Gruppe den Getränkehersteller Pago kaufte und kein Jahr später die Schließung des Standortes Klagenfurt bekanntgab. Über 100 Mitarbeiter sollten ihre Arbeit verlieren. Christian Fruhwirth, Betriebsleiter bei Pago, Maschinentechner Erich Salcher und dessen Bruder Franz gründeten daraufhin die Kärntnerfrucht, übernahmen den Standort sowie die Produktion und Abfüllung von Pago für den österreichischen Markt.

Weiterhin ein kärntnerisches Produkt

Der erste Arbeitstag war für Erich Salcher ein neues und anderes Gefühl, da „man diese Aufgabe jetzt selbstständig und verantwortlich meistern muss“. Fruhwirth fasst das erste Jahr zusammen:



Egal ob Marille, ACE oder Erdbeer – ein Auftrag vom größten Kunden Pago bedeutet 40.000 Flaschen, die jede Stunde über die Fließbänder transportiert werden.

Fotos: Lobitzer

men: „Es ist ein guter Start und insgesamt ein gutes Jahr gewesen. Wir sind froh über die Zusammenarbeit mit unserem wichtigsten Kunden Pago und die gute Entwicklung am Markt. Auch die Kunden haben wahrgenommen, dass das Produkt weiterhin in Kärnten erzeugt wird.“

Kärntnerfrucht hat mit 20 Mitarbeitern gestartet, heute beschäftigt der Betrieb 25, in der Hauptsaison sogar 30 Mitarbeiter. „Die Auftragslage ist gut, die größte Überraschung war ein Großauftrag aus Frankreich“, sagt Franz Salcher, „es war auch eine Herausforderung, aber mit der loyalen Mannschaft haben wir das gut

bewältigt und der Umsatz war fast um die Hälfte höher als geplant.“

Jede Stunde werden 40.000 Flaschen befüllt

Von der Bestellung bis zur Auslieferung dauert es drei Wochen – Flaschen, Deckel und Etiketten müssen vorbereitet und die Säfte gemischt werden. Dem Fruchtpüree, Konzentrat oder Direktsaft wird in großen Tanks Wasser beigemischt, bevor abgefüllt wird. 40.000 Stück wandern dabei stündlich über das Fließband – von der Reinigung bis zur Etikettierung. Der wichtigste Faktor ist die Qualität: Während all dieser Schritte

wird das Produkt ständig auf insgesamt 120 Punkte im Labor überprüft – vom richtigen Dreh beim Öffnen bis hin zum Zuckergehalt.

Neue Kunden zu gewinnen, die Vollausslastung im Werk und weitere Mitarbeiter einzustellen sind die Ziele für die Zukunft. „Es gibt aussichtsreiche Gespräche. Das Renommee als Pago-Produzent hat geholfen, alte Kunden zurückzugewinnen und neue zu finden – auch über die Landesgrenzen hinaus“, erklärt Fruhwirth. Nach dem ersten Jahr sind die Unternehmer stolz, dass Arbeitsplätze erhalten und sogar ausgebaut werden konnten und dass das Produkt in Kärnten geblieben ist.



Flascherl auf ihrem Weg: Reinigen, neu befüllen, etikettieren. Die Geschäftsführer Christian Fruhwirth (links mit Mitarbeiter Manuel Ruttnig), Erich (Mitte) und Franz Salcher behalten in jedem Bereich des Abfüllwerks den Überblick. Laborantin Pia Wernig überprüft die Produkte ständig