

Beginn einer Kartoffelverarbeitungs- produktion

Aufbau einer neuen Kartoffelverarbeitungs-Produktion in Gebieten, in denen wenig Erfahrungen bezüglich Verarbeitung, Produktion und Vermarktung vorliegen.

Wenn man mit der **Kartoffelverarbeitung**, Kartoffelveredlung, beginnt, sollte man behutsam und **Schritt für Schritt** vorgehen.

Trotz aller Hilfestellungen des Lieferanten der Anlage müssen grundlegende Erfahrungen während der Produktion in den ersten Monaten, ja oft in den ersten Jahren vor Ort gemacht werden.

So auf dem Gebiet der **Rohware!** Auch wenn der Investor den Kartoffelanbau selbst beherrscht und ein profundes Wissen über die Kartoffel an sich haben sollte, so muss er doch hinzulernen ! Sorten, Anbau, Düngung, Ernte, Lagerung müssen im Einklang stehen mit den **Bedürfnissen** der **Produktion** zum **Veredlungserzeugnis**, wenn man ein hochwertiges Produkt gewinnbringend herstellen will.

Wenn auch Richtwerte zur Verfügung stehen, so hat jede Gegend ihre eigenen **Böden**, ihr eigenes **Klima**...

Die verschiedenen Veredlungserzeugnisse stellen **verschiedene Anforderungen** an das Rohprodukt.

Der Unternehmer, der auf Dauer erfolgreich sein will, wird am Beginn einer Veredlungs-Produktion keine Anlage mit hoher Leistung aufstellen, sondern erst das **Thema "Rohware"** (auch **mengenmäßig**) bewältigen.

Ohne geeignete Rohware kann man auf Dauer nicht erfolgreich sein. Am Anfang mögen die Abnehmer nicht sehr kritisch sein, aber auf Dauer verfeinert sich der Geschmack, steigert sich das Urteilsvermögen der Abnehmer, vor allem dann, wenn Mitbewerber mit guter Ware auf dem Markt auftreten.

Der "**Kartoffel**" ist also **größte Aufmerksamkeit** zu widmen.

Verschiedene Sorten sollten angebaut und getestet werden. Bei konsequenter Arbeit an der "Kartoffel" wird man sicherlich zu guten Ergebnissen kommen.

Man bedenke auch: Eine Kartoffel, die sich in den ersten Wochen nach der Ernte gut eignet, um ein bestimmtes Kartoffelprodukt herzustellen, kann ihre guten Eigenschaften

nach Wochen und Monaten der Lagerung ablegen, vor allem dann, wenn die Lagerung nicht fachgerecht vorgenommen wird.

Unverzichtbar sind einige Laborgeräte, durch welche man die Qualität der Rohware und des hergestellten Kartoffelproduktes beurteilen kann. Wir führen diese Geräte in unserem Lieferprogramm.

Bisher ist es jedoch überall gelungen, auf Dauer eine annehmbare Qualität herzustellen. **Dieser Erfolg fiel kaum einem Unternehmen in den Schoß, sondern wurde erarbeitet.**

Es liegen in West-Europa genügend Erfahrungen vor. Man muss sie sich zu Nutzen machen und testen, ob man auf dem heimatlichen Boden, im dortigen Klima auch zu guten Ergebnissen kommen kann.

Vielleicht eignen sich auch einheimische Sorten hervorragend.

Auch **wirtschaftliche und kaufmännische Gesichtspunkte** sprechen dafür, zunächst keine Groß-Anlage aufzustellen: Marketing-Erfahrungen müssen gesammelt, die **Verkaufsorganisation** muss aufgebaut werden.

Eine wirtschaftlich erfolgreich arbeitende Verkaufsabteilung aufzubauen, kostet Zeit und Geld. **Die Verkaufsabteilung ist so wichtig wie die Produktionsabteilung!**

Oft wird der "Verkäufer" oder die "Verkaufsabteilung" herabgewürdigt. Man sieht sie schnell als lästige Nebenabteilung. Dabei ist es in Wirklichkeit so, dass die schönste und beste Produktionsabteilung nutzlos ist, wenn der Verkauf schlecht arbeitet. Der "Verkauf" muss viele schnelle Wege zu möglichst vielen wertvollen Kunden finden. **Das Verkaufen und die richtige Organisation der Verkaufsabteilung ist sicherlich eine Kunst an sich !** Man kann sie nicht an einem Tag erlernen. Viele Erfahrungen im Verkaufsgebiet müssen gesammelt werden, um den Verkauf rationell und gewinnbringend zu gestalten. - Schon aus diesem Grunde sollte keine Großanlage am Anfang einer Produktion stehen!

Am Anfang einer Kartoffel-Veredlungsproduktion gilt **nicht** der Satz:
Große Investition = hoher Gewinn!

Zunächst ist ein gesundes Fundament an Erfahrungen zu errichten, auf welchem man aufbauen kann!

Wenn dieses Fundament vorhanden ist, kann man in Groß-Anlagen mit geringem finanziellem Risiko investieren. Diese Anlagen wird man in ihrer Größe so auswählen, dass sie den Bedürfnissen des Marktes entsprechen. Auch die neuen Gebäude kann man in vernünftiger Größe bauen.

Die unten aufgeführten Produkte können mit ausgewählten Anlagen verhältnismäßig "einfach" hergestellt werden, ohne dass man sehr komplizierte Hoch-Technologie-Anlagen zu hohen Preisen anschaffen muss:

Trocken-Kartoffeln und Trockenprodukte aus anderen Knollen und Wurzeln (auch u.U. aus **Gemüse und Obst**). Lange Haltbarkeit.

Steril-Kartoffeln in Kunststoffbeuteln, (Verfahren auch geeignet zum Sterilisieren/ Pasteurisieren **von anderen Knollen/Wurzeln/ Obst, usw.**). Lange Haltbarkeit.

Kartoffel-Chips, Kartoffel-Sticks, Kartoffel-Snacks aus Pellets.
Lange Haltbarkeit.

Pommes frites, Pommes parisiennes, fritierte Würfelkartoffeln und Bratkartoffeln.
Gekühlt, + 4 bis + 8 °C, 3 - 7 Tage,
tiefgekühlt, -18° C: Lange Haltbarkeit.

Geschälte Kartoffeln u.a. geschälte Knollen und Wurzeln als Frischware für den Catering-Bereich (Gastronomie, Großküchen z.B. in Fabriken und Krankenhäusern).
Gekühlt, + 4 bis +10°C 2 - 3 Tage,
vacuumverpackt max. 7 Tage.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen, mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst, mit Ihrer Rohware, in unserem Schäl-Technikum möglich!

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de