

Luft raus, Haltbarkeit rein

Die Komet Maschinenfabrik GmbH aus Plochingen stellt Vakuumier-Geräte her. Nicht nur Fleisch wird so länger haltbar gemacht, auch für exotische Lebensmittel und sogar Bargeld ist das Vakuumieren nützlich

Eine rechteckige, silberne Maschine, einen halben Meter lang, 40 Zentimeter breit und ebenso tief. An der Vorderseite sind unterschiedliche Bedientasten angebracht, links eine Anzeige für den Unterdruck, der Deckel auf der Oberseite ist durchsichtig. In einer Vertiefung dahinter liegt eine Leiterplatte in einem Beutel. Eine Pumpe saugt Luft aus dem Beutel, solange, bis er sich zusammenzieht und wie eine zweite Haut um die Leiterplatte legt. Sie ist jetzt vakuumverpackt.

Die Maschine, die die Leiterplatte vakuumiert hat, stammt von der Firma Komet Maschinenfabrik GmbH aus Plochingen. Sie stellt Geräte rund um das Vakuumieren her: Maschinen zum Vakuumverpacken, aber auch Geräte zum schonenden Garen von Fleisch und Gemüse im Vakuum, dem sogenannten Sous-Vide-Garen.

Länger haltbar dank weniger Luft

Beim Vakuumieren wird mithilfe einer Pumpe Luft aus der Verpackung gesaugt und anschließend die Öffnung verschweißt. Bei vielen Maschinen von Komet gibt es auch die Möglichkeit, unter Vakuum Gas in die Verpackung zu füllen. Dadurch bleibt das Volumen erhalten und die Produkte behalten ihre Form – zum Beispiel bei Nudeln oder Wurst. „Unsere Vakuumier-Maschinen werden zu 99 Prozent im Lebensmittelbereich eingesetzt: Beim Metzger, im Lebensmittelhandel oder in der Gastronomie“, erklärt Peter Fischer, geschäftsführender Gesellschafter von Komet. „Dort sind wir Marktführer.“ Lebensmittel

können so wesentlich länger haltbar gemacht werden, ohne dass sie den Geschmack verlieren. „Es gibt aber auch Bereiche, auf die man im ersten Moment gar nicht kommt. Zum Beispiel werden auch Geldscheine von Banken zum Transport vakuumiert.“ Dadurch könne man leichter feststellen, ob Geld entwendet worden sei. „Sobald Luft im Beutel ist, weiß man, dass er geöffnet wurde.“ Durch das Vakuumieren wird das Geld außerdem so sehr zusammengedrückt, dass eine große Menge platzsparend transportiert werden kann. „Aber auch sensible Leiter und Sensoren der Elektroindustrie werden vakuumiert“, sagt Fischer. „Sie sind dadurch beim Transport besser vor Staub oder Feuchtigkeit geschützt. Und anders als oftmals vermutet, kann man sogar nachhaltig vakuumieren: Einmachgläser können genauso luftdicht gemacht werden, wie wiederverwendbare Behälter oder Schalen aus Holzfasern. Auch gibt es mittlerweile recycelbare und komplett kompostierbare Vakuumbbeutel.

Nachhaltige Maschinen bis Tahiti und Papua-Neuguinea

Auch die Maschinen von Komet selbst sind nachhaltig: „Unsere Vakuumier-Maschinen sind fast vollständig aus recycelten oder recycelfähigen Bauteilen hergestellt. Verpackt und geliefert werden die Maschinen dann in wiederverwendbaren Holz- und Pappverpackungen“, sagt Fischer. Die Maschinen von Komet werden auf der ganzen Welt verkauft. „Vor allem in Deutschland, Frankreich und Italien. Aber auch Kanada, Südafrika und China sind gute Märkte. Wir verkaufen sogar in Länder wie Dubai, Tahiti oder Papua-Neuguinea. Da werden die Geräte dann eher für das Vakuumieren von Datteln oder andere exotische Lebensmittel verwendet“, erzählt Fischer.

Das Produkt wartet auf den Gast

Nicht nur das Vakuumieren, sondern auch das Sous-Vide-Garen, hat viele Vorteile. „In der Gastronomie werden viele Produkte weggeworfen, weil man schlecht planen kann, wie viele Gäste an einem Tag tatsächlich kommen. Beim Sous-Vide-Garen wartet das Produkt auf den Gast“, erklärt Fischer. „Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst sind vakuumiert und vorgegart und dadurch haltbar. Die Lebensmittel können lange gelagert, aber dann auch sofort verarbeitet werden, wenn ein Gast sie bestellt.“

Maschinenbauer in dritter Generation

Das Familienunternehmen Komet gibt es seit 1950, mittlerweile wird es in dritter Generation geführt. „Die Firma wurde von meinem Großvater gegründet. Damals haben wir noch Melkmaschinen hergestellt. Um Milch aus dem Euter zu bekommen war ein Unterdruck, also ein Vakuum notwendig, so sind wir auf Vakuumier-Maschinen gekommen, die Komet seit 1960 herstellt“, erzählt Fischer.

Dem Standort in der Region Stuttgart blieb die Firma immer treu: Ein Umzug des Unternehmens fand nur vom Stuttgarter Westen nach Plochingen statt. „Hier ist es für die Spediteure besser mit der Logistik“, erklärt Fischer. Generell schätzt er die Region Stuttgart sehr. „Die Fachkräfte und die gute Anbindung sind ein großer Vorteil, aber am besten sind die vielen Netzwerke, die es hier gibt und das Zusammenarbeiten und Voneinander-Lernen, das daraus entsteht.“

Simone Ruoffner-Unterrainer

vakuumverpacken.de

Umfang: ca. 4.700 Zeichen

Der Presseservice Region Stuttgart ist ein Angebot der
Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH (WRS)

Kontakt Unternehmen:

KOMET Maschinenfabrik GmbH
Peter Fischer
Am Filswehr 1
73207 Plochingen
Tel.: +49 7153 8325 16
E-Mail: peter.fischer@vakuumverpacken.de

Redaktion:

Presseservice Region Stuttgart
Johanna Hellmann
Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH
Friedrichstraße 10
70174 Stuttgart
Tel.: +49 711 228 35 804
E-Mail: pressservice@region-stuttgart.de

Download Text und Bilder: <http://presseservice.region-stuttgart.de>

Der Presseservice Region Stuttgart

Das Ziel des Presseservice Region Stuttgart ist es, die zahlreichen Stärken der Region Stuttgart in Wirtschaft, Wissenschaft, Kultur und Freizeit durch glaubhafte Öffentlichkeitsarbeit bekannt zu machen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Presseservice Region Stuttgart erfassen systematisch Informationen über Unternehmen, Forschungsleistungen, Innovationen, Veranstaltungen und weitere journalistisch relevante Themen, bündeln diese und setzen sie journalistisch um. Unternehmensporträts werden regelmäßig an Redaktionen innerhalb und außerhalb der Region Stuttgart versendet. Der Presseservice Region Stuttgart ist ein Angebot der Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH (WRS).

www.region-stuttgart.de

Die Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH

Die Wirtschaftsförderung Region Stuttgart GmbH (WRS) ist die zentrale Ansprechpartnerin für Unternehmen in der Stadt Stuttgart und den fünf umliegenden Landkreisen. Mit ihrer Arbeit macht die WRS die Qualitäten der Region Stuttgart bekannt und fördert mit zahlreichen Projekten und Angeboten die wirtschaftliche Entwicklung des Standortes. Als Tochter des Verbands Region Stuttgart und mit weiteren Gesellschaftern ist sie ein öffentlich getragenes Unternehmen.



**Wirtschaftsförderung
Region Stuttgart**