

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR **/Food**



Wir veredeln Lebensmittel.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY





INHALT

Über uns	5
Unsere Historie	8
Unser Service	10
Unsere Lösungen für	
/Meat	12
/Milk & Cheese	14
/Veggie	16
/Fish	18
Meat Cracks [®]	20
MicroTec	22

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



Cultures Taste Technology

ÜBER UNS

WIR VEREDELN LEBENSMITTEL. AUF NATÜRLICHE WEISE.

Zu den Schwerpunkten der M FOOD GROUP® zählt die Entwicklung, Produktion und der Vertrieb von Starter- und Schutzkulturen, funktionellen Additiven sowie Gewürzmischungen.

Dabei ist das Unternehmen vollumfänglich auf Lösungen für die Lebensmittelindustrie spezialisiert. Hervorgegangen ist die M FOOD GROUP® aus Meat Cracks®, die speziell für Fleisch- und Wurstwaren passgenaue Lösungen entwickelt.

Mittlerweile umfasst das Portfolio maßgeschneiderte Produkte für Veggie-Produkte, Obst und Gemüse, Milchprodukte und Fisch.

Mit erfahrenen Experten und innovativen Speziallösungen verschafft das inhabergeführte Unternehmen seit der Firmengründung im Jahr 2001 seinen Kunden weltweit einen echten Technologievorsprung.



Starter- &
Schutzkulturen



Gewürze &
Additive



Forschung &
Entwicklung



Individuelle
Lösungen



Technologischer
Kundenservice

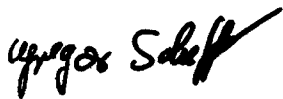


Workshops &
Trainings

FAMILIENUNTERNEHMEN

Als M FOOD GROUP® können wir auf über 20 Jahre Erfahrung zurückblicken, wenn es darum geht, Lebensmittel natürlich zu veredeln.

Unsere Kunden können wir – wie nur wenige Unternehmen – tatkräftig von der ersten Idee bis zum marktreifen Produkt begleiten. Dieser ganzheitliche Ansatz ist es, den unsere Kunden schätzen und diesem Gedanken fühlen wir uns weiter verpflichtet.



Gregor Scheffer

Geschäftsführender Gesellschafter



Dominik Scheffer

Gesellschafter / Vertriebsleitung



CULTURES

STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Screening, Forschung und Entwicklung neuer Mikroorganismen und biotechnologischer Produkte ist das Fachgebiet der MicroTec. Von der Kulturen-Produktion im Labormaßstab über das Scale up in den Produktionsmaßstab und die Produktion von Mikroorganismen auf der eigenen Fermentieranlage.

Im hauseigenen Reinraum der Klasse 10 werden die Starter- und Schutzkulturen hergestellt – Mikroorganismen, die Fermentationsprozesse in Lebensmitteln auf vielfältige und vor allem sichere Wirkweise unterstützen.

TASTE

GEWÜRZE & ADDITIVE

Da ist Geschmack drin: Bei der Herstellung von Gewürzmischungen und funktionellen Additiven werden Gewürzextrakte, Gewürzöle oder Einzelpräparate durch Hochleistungs-Mischanlagen miteinander vermengt.

Das Meat Cracks[®] Qualitätsmanagementsystem ist nach dem aktuellen IFS Food auf höherem Niveau und der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. Weiterhin können Produkte auf Kundenwunsch gemäß Halal (inkl. Passover) zertifiziert werden.

TECHNOLOGY

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

Egal ob auf Kundenanfrage oder in Eigeninitiative: In unserem Forschungs- und Entwicklungszentrum arbeiten die Forschungsteams an innovativen Produkten und neuartigen Herstellungstechnologien, die Ihre Lebensmittel noch besser machen.

MicroTec

MeatCracks[®]



UNSERE HISTORIE

2001

Firmengründung &
Produktionsbeginn

2009

Bau des F&E Zentrums

2004

Bau der Biofermente-Produktion

2017

Umstrukturierung zum
Familienunternehmen
Gründung der
MicroTec GmbH



2019

Gründung der
MC Benelux BV

2021

Aus der Meat Cracks Vertriebs GmbH
wird die M FOOD GROUP[®] GmbH

2020

Gründung der
MC Balkans doo.



UNSER SERVICE

Mehr als nur Dienstleistung: Von der Idee bis zur Umsetzung begleiten und unterstützen wir Sie tatkräftig. Wir begreifen uns als kundennaher Problemlöser und stellen uns marktspezifischen Anforderungen und wechselnden Aufgaben.



VON DER IDEE ZUR MARKTREIFE

Wir hören und verstehen unsere Kunden. Wir wissen, welche Anforderungen der Markt stellt und bieten umfassenden, zielführenden Support rund um...

- Ihr kundenindividuelles Produkt
- innovative Produktideen
- Fragen zu Spezifikationen
- Anwendungen und lebensmitteltechnologische Belange



WIRTSCHAFTLICH SCHNELL & FLEXIBEL

Auftragsfermentation

Wir produzieren in Ihrem Auftrag Mikroorganismen und Hefen unter aeroben sowie anaeroben Bedingungen.

- Produktion gefriergetrockneter Einzel- und Mischstämmen
- Endprodukt kann als gefriergetrocknetes Lyophilisat oder in flüssiger Form bereitgestellt werden
- Produktion von kleineren Mengen ebenfalls möglich

BUSINESS UNITS

Mittlerweile umfasst unser Portfolio neben Lösungen für Fleisch und Wurst auch maßgeschneiderte Produkte für Veggie-Produkte, Obst und Gemüse, Milch- und Käse sowie Fisch.



WORKSHOPS & TRAININGS

- Technologisches Training für Ihre Mitarbeiter
- Sortimentsvorstellung zu bestimmten Themen, wie z.B. Weltmeisterschaft, indisch etc.
- kundenindividuell abgestimmte Produktpräsentationen-wunschgemäß mit oder ohne Produktion

Gemeinsam mit dem Team der M FOOD GROUP® Produktentwicklung erarbeiten wir für Sie kunden- und themenindividuelle Besuche, Workshops oder Präsentationen.



LÖSUNGEN SO INDIVIDUELL WIE UNSERE KUNDEN

In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickeln wir auf den Markt abgestimmte Konzepte. Dabei stehen neben Kundenzufriedenheit eine zielorientierte, nachhaltige, schnelle und akkurate Abarbeitung für uns an oberster Stelle.

Als zentrale Anlaufstelle für alle Kundenbelange bearbeiten wir Ihre individuellen Anfragen mit den jeweiligen Expertenteams der M FOOD GROUP® termingerecht.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY FÜR

FLEISCH & WURSTWAREN

Die Veredelung von Lebensmitteln der Fleisch- und Wurstwarenindustrie ist unser Spezialgebiet.

Die Starter- und Schutzkulturen, funktionelle Additive sowie Gewürzmischungen werden auf die jeweilige Anwendung der Produkte hin entwickelt und haben sich erfolgreich am Markt bewährt.



Die individuell passenden Lösungskonzepte und optimierten Produkte der M FOOD GROUP[®] Experten entsprechen exakt Ihrem benötigten Anforderungsprofil.

Durch das Forschungs- und Entwicklungszentrum mit hauseigenem Fleishtechnikum haben Kunden darüber hinaus die Möglichkeit, Produktentwicklungsarbeiten von der Idee bis zur Musterproduktion aus ihrem laufenden Betrieb auszulagern. Dies führt zu einer Entlastung der personellen Ressourcen.

Wenn gewünscht, werden die Entwicklungsarbeiten gerne mit Kundenpersonal gemeinsam vorangebracht – immer mit der Maßgabe, beste Ergebnisse zu erzielen.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



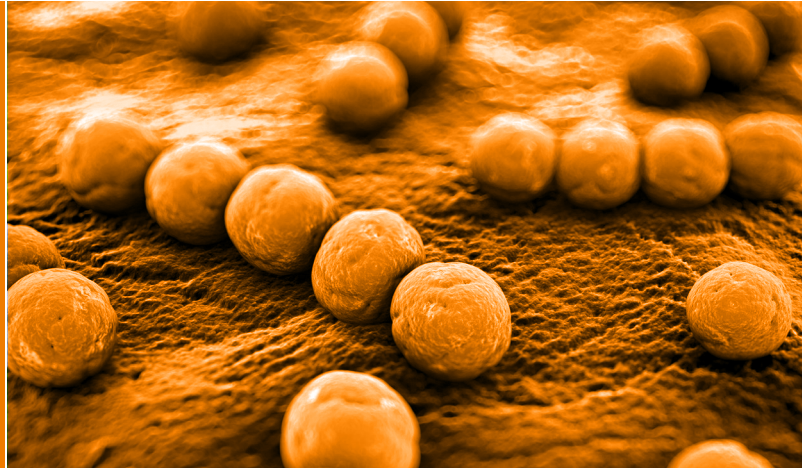
CULTURES TASTE TECHNOLOGY FÜR
MILCH & KÄSE

Unsere umfassende Expertise im Bereich der natürlichen Veredelung von Lebensmitteln erstreckt sich auch auf Starterkulturen für Molkereiprodukte.



Egal ob Kefir, Joghurt, Quark oder Dickmilch – der gezielte Einsatz unserer M-CULTURE[®] Mikroorganismen trägt entscheidend zum Gelingen bei.

Für die Käseherstellung bieten wir abgestimmte Mikroorganismen an. Zum Leistungsspektrum zählen neben den Kulturen unter anderem auch mikrobielles Lab, Natamycin, Naturlabpulver und viele weitere.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FÜR
VEGGIE-PRODUKTE
OBST & GEMÜSE



Auch für den Megatrend Veggie sind wir bestens aufgestellt.

Die langjährige Expertise im Bereich Zusatzstoffe und Gewürze versetzt uns in die Lage, sichere und absatzstarke pflanzenbasierte Alternativen herzustellen und gleichzeitig auf unnötige Zusatzstoffe zu verzichten.

Vegetarische Alternativen zu Fleisch oder Fisch haben in den vergangenen Jahren ein sehr starkes Wachstum zu verzeichnen. Wir gehen davon aus, dass sich diese Veggie-Produkte langfristig auf dem Markt etablieren werden. Wir unterstützen Sie dabei, wenn es darum geht für die Verbraucher attraktive Produkte zu entwickeln, die in dem Trendmarkt Aufmerksamkeit erhalten.

Der „Frische-Kick“ für frische Produkte

Knackiges Gemüse und frisches Obst sind beliebte Ganzjahres-Allrounder und auch für die zunehmenden „Snack“ und „ToGo“ Trends immer wichtiger. Wir unterstützen Sie dabei, wenn es darum geht, die Frische Ihrer Produkte bis zur Gabel des Verbrauchers zu optimieren.

Zum weiteren Leistungsspektrum zählen neben individuellen Taste-Komponenten unter anderem auch ausgereifte Emulgatoren und Stabilisatoren für herrliche Dressings und Soßen.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FÜR

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Für Fisch, Meeresfrüchte und Feinkost stellen wir ebenfalls Kulturen, Additive und Gewürzmischungen her.



Zum Leistungsspektrum gehören darüber hinaus die Ideenfindung – vom Rohstoff bis zur Serienreife, die konzeptionelle Beratung der Entwicklung der Produktion industriell hergestellter Fisch-, Meeresfrüchte- und Feinkostprodukte im In- und Ausland sowie Probeproduktionen und Optimierungen bei Roh- und Hilfsstoffen.

M FOOD GROUP® Kunden steht ein Team aus professionellen Experten mit großer Erfahrung zur Verfügung. In Beratungsgesprächen erkennen sie die konkreten Ziele und Anforderungen des jeweiligen Projektes, auf deren Basis ein individuell passendes Lösungskonzept entsteht. So erhalten Kunden optimierte Produkte, die exakt zu ihren Wünschen passen.



MEAT CRACKS®

CULTURES TASTE TECHNOLOGY „MADE IN GERMANY“



PRODUKTION KULTUREN- MISCHUNGEN

Im Meat Cracks® Werk werden sämtliche M-CULTURE® Starter- und Schutzkulturen im Herzstück der Produktion – dem hauseigenen Reinraum der Klasse 10 – hergestellt. Die wichtigsten Arbeitsschritte erfolgen unter Laminar Flow, was eine rundum fremdkeimfreie Produktion gewährleistet. Das produktschonende Vermischen der Kulturen erfolgt in einem geschlossenen System.

Für die Sicherheit der EDV-gestützten Produktion sorgt neben der Kontrolle über Methodenpläne auch die lückenlose Chargen-Rückverfolgbarkeit und eine Gewichtskontrolle mittels Checkweigher.



PRODUKTION GEWÜRZ- MISCHUNGEN

Bei der Herstellung von Gewürzmischungen und funktionellen Additiven werden Gewürze, Extrakte, funktionelle Zutaten und Zusatzstoffe durch Hochleistungs-Mischanlagen miteinander vermengt. Diese verteilen, durch den Einsatz spezieller Mischtechniken, einzelne Rezeptur-Komponenten mit einem Anteil von bis zu 0,03 Prozent gleichmäßig und homogen.

Eine Kombination aus Siebssystemen und Metalldetektoren stellt sicher, dass keinerlei unerwünschte Bestandteile in die Mischanlagen gelangen. Alle Produktionsschritte von der Mischung bis zum Absacken in individuelle Gebindegrößen werden von umfangreichen Sicherheitskontrollen begleitet.





HOHE PRODUKTSICHERHEIT DURCH ERSTKLASSIGE QUALITÄTSSICHERUNG

Wer Verantwortung für die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln trägt, der vertraut auf kontinuierliche und konsequente Qualitätssicherung. Der hohe Bezug des Unternehmens zum Thema Lebensmittelsicherheit zeigt sich unter anderem in den Zertifizierungen des Qualitätsmanagementsystems.

Viele Kontrollmechanismen begünstigen das angestrebte „0-Fehler-Management“:

- Sensorische und spektralanalytische Untersuchung aller Wareneingänge
- EDV gestützte Produktionsabläufe
- Fremdkörperisolation mittels Sieben und Metalldetektoren
- Spektralanalytische Untersuchung aller Zwischen- und Endproduktchargen
- Stichprobenuntersuchung durch externes Labor
- Untersuchungen gemäß Prüfplan durch internes Labor sowie externe akkreditierte Labore
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit



ZERTIFIKATE

IFS Food

VLOG

Valid-IT GMO & Spices

BIO

V-LABEL

HALAL

Gesicherte Nachhaltigkeit

AFI



MeatCracks®



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY

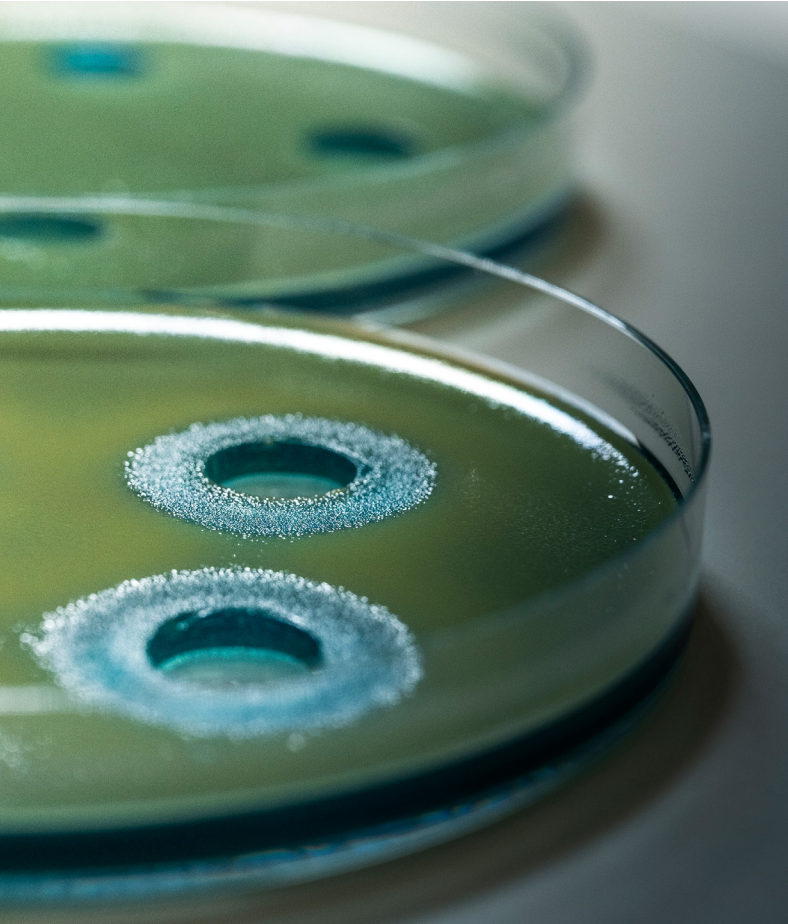
MICROTEC

CULTURES „MADE IN GERMANY“

Die MicroTec GmbH ist Experte für die Forschung, Entwicklung und Herstellung zukunftsweisender biotechnologischer Produkte.

Das Unternehmen ist auf die Herstellung von Starter- und Schutz-Reinkulturen für spätere Anwendungen im Fermented Food-Sektor spezialisiert.





CULTURES FOR SAFE AND TASTY FOOD

Der Bereich Forschung & Entwicklung wird im eigenen Haus durchgeführt und durch enge Zusammenarbeit mit namhaften externen Forschungseinrichtungen erweitert.

Der Zugriff auf besonders geeignete Mikroorganismen ist durch Screening Projekte an verschiedenen Universitäten sowie Fachhochschulen, die eigene Forschung und Entwicklung und den Zugriff auf europaweit mehr auf 150 Stammsammlungen sichergestellt.

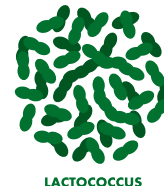


DIE ANLAGE

Die Fermentationsanlage der MicroTec ist für die Herstellung von Mikroorganismen ausgelegt. Dabei gewährleistet die vollautomatische Produktion eine hocheffiziente Ausnutzung. Eine Vielzahl an Parametern, wie beispielsweise die Temperatur, der pH-Wert, die Sauerstoffkonzentration und die optische Dichte, können über den gesamten Prozess der Fermentation exakt geregelt werden.

Die Anlage ist mit höchsten Hygieneanforderungen ausgestattet und verfügt außerdem über die Standards, Starter- und Schutzkulturen Koscher und Halal herzustellen. Durch die CIP und SIP Einrichtungen werden die hohen Ansprüche an Hygiene optimal erfüllt. CIP steht dabei für „Reinigung an Ort und Stelle“ und SIP bedeutet „Sterilisation vor Ort“. Alle Reinigungs- und Sterilisationsprozesse laufen vollautomatisch ab, ohne Demontage von Maschinen- oder Anlagenteilen.

MicroTec



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY


M®

Food Group

**DOWNLOAD
CENTER**




M FOOD GROUP® GmbH

 Rienshof 2

D-49439 Steinfeld-Mühlen

Germany

 +49 5492 55700-100

 info@m-foodgroup.de

 www.m-foodgroup.de



S922