

# Damit Sie happy sind.

Unsere Food-Kompetenz

TECHNOLOGIE

CONVENIENCE

ROHSTOFFE



Happy to Serve.

# Happy to Serve.

#1

## Konstante Verlässlichkeit

Solides Familienunternehmen, seit 1935

#2

## Komplettes Dienstleistungspaket

#5

## Maßgeschneiderte Lösungen

#3

## Hohe Versorgungssicherheit

#6

## Höchste Flexibilität

#4

## Persönliche Kundenberatung

#7

## Bedürfnisgerechte Mengen

#8

## 100 % Qualität

#9

*Wir tun,  
was wir sagen.*

# Wir machen Sie happy

*Pacovis ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Schweizer Wurzeln und seit über 90 Jahren Partner der Lebensmittelbranche und Gastronomie. Mit technologischen Lösungen, maßgeschneiderten Dienstleistungen und Produkten, die halten, was sie versprechen, begeistern wir unsere Kunden – und geben Ihnen mehr Zeit für das Wesentliche: Ihre Leidenschaft für leckere Lebensmittel und deren Präsentation.*

Der Alltag hält uns oft von unserer eigentlichen Passion ab. Fachkräftemangel, neue Gesetze, verändertes Konsumverhalten – wie damit umgehen?

Wir kennen diese Herausforderungen aus erster Hand. Viele unserer Mitarbeitenden stammen aus den Branchen, die wir bedienen: zum Beispiel Metzger, Gastronomen, Bäcker, Käser, Speiseeishersteller und Lebensmitteltechnologien.

Ihre Erfahrung fließt direkt in unsere Arbeit ein. So bieten wir nicht nur Produkte, sondern maßgeschneiderte Gesamtlösungen an.

Verlassen Sie sich auf unser Fachwissen und unsere gemeinsame Leidenschaft für Lebensmittel – wir hören Ihnen zu, damit Sie am Ende happy sind.

*Ihr Pacovis-Team*

## Unsere Kompetenzen

### Food Packaging, Catering



### Verbrauchsartikel



### Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz



### Technologie



### Convenience



### Rohstoffe



# Unsere Spezialisierungen in Sassenberg und Füchtorf

*An unseren Standorten im Münsterland arbeiten wir sowohl mit industriellen wie auch mit gewerblichen Kunden partnerschaftlich zusammen. Im Bereich der Gastronomie haben wir den Fokus auf die Systemgastronomie und nationale Franchise-Unternehmen gelegt.*

Täglich entwickeln wir neue Kreationen, erkennen Bedürfnisse und liefern passende Lösungen. Die umfangreiche Produktpalette an Rohstoffen, Technologien und Convenience-Produkten wird laufend erweitert – denn ebenso kontinuierlich ändern sich die Vorlieben der Konsumenten, aber auch die technischen Anforderungen.

- ✓ Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe
- ✓ Hoch motiviertes hauseigenes Entwicklungsteam
- ✓ Alles in gewünschter Qualität dank ständiger Qualitätssicherung mit modernster Analysetechnik
- ✓ Zertifiziertes Qualitätsmanagement mit regelmäßigen Audits



## Geballte Produktionskompetenz in zwei Werken

*Unsere Kernkompetenzen liegen in der Entwicklung und der Herstellung von kundenspezifischen Produkten für lebensmittelverarbeitende Betriebe.*



Am Standort Sassenberg werden Marinaden, Saucen, Dressings, Dips, Pommes-Toppings und Aufstriche sowie backstabile Füllungen produziert.



In unserem Werk in Füchtorf entstehen unter anderem Komplettmischungen für Brüh-, Koch- und Rohwurst, Fleisch, Hackfleischprodukte, Kebab, Molkerei-Artikel sowie vegane und vegetarische Lebensmittel.

Seit **2013** gehört Pacovis  
food solutions zur **Schweizer Unternehmensgruppe**  
**Pacovis AG**



**1500**

**Produktentwicklungen pro Jahr**

Dank großem eigenem Produktentwicklungsteam  
sowie modernster Technik und Infrastruktur.



**2500**

**aktive individuelle Kundenrezepturen**

Zu der geforderten Qualität und attraktivem  
Preis-Leistungs-Verhältnis.



**45 000**

**freie, verfügbare Rezepturen**

Für die spontane Erfüllung unterschiedlichster  
Bedürfnisse.



**200**

**kompetente und motivierte Mitarbeiter**

Eigene Produktentwickler, Qualitätsmanager, Logistiker, sowie  
ein Produktionsteam im Dreischichtbetrieb und viele mehr.

# Unsere Kernkompetenz – individuelle Produktentwicklung

*Den Fokus legen wir auf die Entwicklung und Herstellung von kundenspezifischen Convenience-Produkten, Saucen, Dressings, Dips, Marinaden, Gewürzmischungen und backstabilen Füllungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe.*

Unser Herzstück – neben der Produktion – ist unser eigenes Produktentwicklungsteam mit hochqualifizierten und top motivierten Mitarbeitern. Unser Ziel ist es, die Kunden mit kreativen und schmackhaften Produktentwicklungen zu begeistern. Unser langjähriges Team bietet Ihnen technologische Kompetenz, vereinigt mit Wissen zu zahlreichen Prozessen, sowie Trends und Marktentwicklungen. Durch die Kundennähe unterstützen wir Sie innovativ und kreativ bei der Entwicklung Ihrer Projekte – von der Ideenfindung bis hin zur Produktrealisierung.

Alle Produktentwicklungen sind so individuell wie Ihr Unternehmen und wir sind erst zufrieden, wenn wir punktgenau Ihre Erwartungen erfüllt haben!

## Unsere Produktkompetenz umfasst die folgenden Segmente:

- ✓ Ketchups und Würzsaucen
- ✓ Mayonnaisen und Remouladen
- ✓ Pommes-Toppings und Burger-Saucen
- ✓ Dips und Dressings
- ✓ Aufstriche und Füllungen für Wraps, Sandwiches und Brote
- ✓ Gemüsezubereitungen
- ✓ Marinaden und Gewürzmischungen
- ✓ Backstabile und tiefkühltaugliche Füllungen für Backwaren
- ✓ Reislaken

## Umfangreiche Verpackungsmöglichkeiten

- ✓ Becher: 25 g bis 30 g
- ✓ Sachét: 2,5 g bis 130 g
- ✓ Beutel: 500 g bis 20 kg
- ✓ Eimer: 3 kg bis 25 kg
- ✓ Schale: 400 ml
- ✓ Flasche: 300 ml, 950 ml, 2 l
- ✓ Kanister: 5 l bis 12 l
- ✓ Standbodenbeutel: 1 kg bis 3,5 kg
- ✓ Container: 1000 l



# Einblick in unser Angebot

## Technologien – Würzige Lösungen mit Biss

Unsere Mischungen für Fleisch- und Wurstwaren sorgen dafür, dass Ihr Produkt hält, was es verspricht. Das gilt sowohl für Konsistenz, Haltbarkeit, Färbung als auch für viele andere wichtige Faktoren. Zusätzlich verleihen wir Ihren Kreationen das besondere, würzige Etwas – entweder mit einer Würzmischung aus unserem Standardsortiment oder der Eigenmischung nach Ihrem Rezept.

### Bei uns finden Sie Komplettmischungen für:

- ✓ Brühwurst
- ✓ Rohwurst
- ✓ Kochwurst
- ✓ Rohpökelfwaren
- ✓ Kochpökelfwaren
- ✓ Hackfleischartikel
- ✓ Kebap
- ✓ Fleischaufbereitung
- ✓ Sulzaspik
- ✓ Vegane und vegetarische Lebensmittel



## Convenience - Unsere Möglichkeiten lassen kaum Wünsche offen



Convenience-Produkte sind in der Lebensmittelbranche immer gefragter. Damit Sie den individuellen Bedürfnissen Ihrer Kunden mit hochwertigen Produkten begegnen können, bauen wir unsere Kompetenz stetig aus: mit Gewürzmischungen, Marinaden und Saucen, Dips, Dressings, Aufstriche und Füllungen - traditionell im Geschmack oder ganz neu kreiert.

### Unser Angebot umfasst:

- ✓ Salat-Dressings
- ✓ Dip-Saucen
- ✓ Feinkostsaucen
- ✓ Herzhafte Füllungen (für Fleisch, vegane Produkte oder Backwaren)
- ✓ Gemüsezubereitungen
- ✓ Aufstriche für Sandwiches, Brote und Wraps
- ✓ Würzpasten & Würzsaucen
- ✓ Marinaden (Öl- & Emulsionsmarinaden)
- ✓ Coatings und Panaden
- ✓ Reislaken

## Rohstoffe – Wir wissen, wo der Pfeffer wächst

Erstklassige Rohstoffe sind das A und O unserer Produkte. An diese Rohstoffe zu gelangen ist komplexer, als man sich vorstellen könnte. Es gibt kaum etwas, das unsere Einkäufer über die Rohstoffe, deren Produktion und Lieferkette nicht wissen. Dazu gehört auch, aktuelle Informationen über Umwelteinflüsse und die Eigenheiten der Märkte zu berücksichtigen.

### Unser Angebot umfasst:

- ✓ Gewürze, Gewürzextrakte
- ✓ Kräuter
- ✓ Zuckerarten und Salz
- ✓ Geschmacksintensivierung
- ✓ Aromen und Extrakte
- ✓ Gelier- und Verdickungsmittel
- ✓ Konservierungen
- ✓ Stabilisatoren
- ✓ Farbstoffe
- ✓ Oberflächenfärbung



## Sortiment und Know-how für milchverarbeitende Betriebe – innovative Produkte von Milch über Käse bis zu Speiseeis



Mit einem breiten Angebot und ebenso tiefgreifendem Know-how sind wir auch für milchverarbeitende Betriebe der passende Partner. Wir unterstützen große Molkereien, Käsereien und Convenience-Hersteller mit unserem Wissen im Bereich Gewürzmischungen, Compounds, Zubereitungen, Granulaten, Pasten, Würzcoatings und Seasonings.

Die Auswahl geht von Mischungen für Salat-Dressings, Tsatsiki-Zubereitungen, Jalapeño-Mixe für Schmelzkäse, Tomate-Basilikum-Mischungen für vegane Produkte bis hin zu Seasalt-Pepper-Coatings zur Oberflächenveredelung von hochwertigen Käsesorten.

Viele Kunden aus dem Bereich Molkereien, Käsereien und Convenience-Hersteller lagern die Entwicklung und Produktion von aufwendigen Halbfertigwaren, Vormischungen und komplexe Herstellungsschritte von Lebensmittelproduzenten erfolgreich an Pacovis aus, da sie hier sicher sein können, einen kompetenten und zuverlässigen Partner an ihrer Seite zu haben.



# Happy Facts

- ✓ Grenzenlose Möglichkeiten dank Rohstoffen aus aller Welt
- ✓ Erstklassiger und kompetenter Beratungsservice
- ✓ Hoher Kundennutzen durch maßgeschneiderte Lösungen
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit Kunden und Lieferanten für eine langjährige partnerschaftliche Geschäftsbeziehung
- ✓ Eigenes, kreatives und langjähriges Produktentwicklungsteam
- ✓ Kurze Reaktionszeiten von der Kundenanfrage bis zur Bemusterung, sowie von der Bestellung bis zur Auslieferung
- ✓ Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis, durch marktgerechte Preise und faire Handlungsbedingungen
- ✓ Integriertes Labor für Produktentwicklungen und Qualitätskontrollen
- ✓ Sorgfältige Selektion und schonende Verarbeitung der Rohstoffe
- ✓ Frische und auftragsbezogene Produktion im Schichtbetrieb
- ✓ Menge und Größe nach Wunsch – ab ca. 500 kg bis 100 Tonnen, von kleinen Beuteln, Bechern, Eimern, Flaschen, Kanistern bis zu großen Containern
- ✓ Kontinuierliche produktions- und prozesstechnische Erweiterungen und Optimierungen
- ✓ Sicherheit und Qualität dank Erfahrung und entsprechenden Zertifizierungen

Damit Sie  
**Happy**  
sind!

**Wir sind gerne für Sie da:**

**Pacovis food solutions GmbH**

Daimlerring 4

DE-48336 Sassenberg

**t** +49 5426 8060 0

info@pacovis-food.de

pacovis.com/sassenberg

