

Eiskalt im Einsatz
für unsere Kunden.



WIENER KÜHLHAUS
WKF GES.M.B.H.

verlässlich | flexibel | engagiert

Eisgekühlt – heiß begehrt.

Das Kühlhaus und seine Geschichte

1978	Gründung
1979	Errichtung und Fertigstellung des Kühlhausneubaus St. Marx, 40.000 m³
1984	Erweiterung (2. Baustufe) auf 45.000 m³
1986	Erweiterung (3. Baustufe); Errichtung eines Verarbeitungsbetriebes für die Produktion von Tiernahrung, 15.000 m³
1991	Erweiterung (4. Baustufe) auf 50.000 m³
1997	Zertifizierung nach EN ISO 9002:1994
2004	Zertifizierung nach EN ISO 9001:2000
2007	Erweiterung um 1.600 m² für Lagerung, Zerlegung und Büros
2010	Zertifizierung nach IFS Logistics

Unsere Leistung in Zahlen

- 150.000 m³ bzw. 40.000 Paletten Lagerkapazität bei bis -30 °C
- Kapazität für schockgefrostete Ware 40 t/Tag
- Kapazität für plattengefrostete Ware 80 t/Tag
- Lagerkapazität in der Tiernahrungsproduktion 8.000 Paletten bei bis -20 °C
- Unterschiedliche Regalsysteme für individuelle Anforderungen

Das größte Tiefkühlfach Wiens.

Unser Know-how in Sachen Kälte für unsere Kunden. Diese drei Dinge stehen bei uns im Mittelpunkt. Auf die Dienstleistungen der Wiener Kühlhaus – WKF GmbH können Sie sich jederzeit verlassen. Ihre tiefgefrorenen Lebensmittel sind bei uns in den besten Händen. Sie liefern Ihre Ware an, wir übernehmen den Rest. Und das selbstverständlich auf höchstem Qualitätsniveau und vollumfänglich: Wir sortieren, wir lagern, wir liefern. Und auch im Bereich der Tiernahrungsverarbeitung sind wir der verlässliche Partner an Ihrer Seite. Überzeugen Sie sich von unseren hochwertigen Serviceleistungen.

Logistisch optimal.

Aufgrund seiner geografischen Lage im Herzen Europas bietet Österreich im Allgemeinen und Wien als Hauptstadt im Besonderen ideale logistische Rahmenbedingungen: Am wichtigsten Verkehrsknotenpunkt der West/Ost- und Nord/Süd-Hauptverbindungen verfügt unser Standort über optimale Voraussetzungen für Exporteure und für das Transport- und Distributionsmanagement – von der Primärdistribution Ihrer tiefgekühlten Produkte bis zur Feinverteilung.



Qualität ist unser Versprechen.

Wir sind zertifiziert nach EN ISO 9001 sowie IFS (International Featured Standards) Logistics und arbeiten exakt nach den Hygiene-Richtlinien der HACCP. Darüber hinaus verfügen wir über die Austria Bio Garantie für die Lagerung und Verarbeitung von biologisch hergestellten Produkten sowie über die Zulassung für den Export von Fleisch in Drittstaaten und nach Übersee.

Know-how ist unser Erfolg.

Behalten Sie zu jeder Zeit den Überblick über Ihre Lagerstände und Lagerstandsbewegungen. Unser hoch technisiertes EDV-System mit Online-Tool macht's möglich. Außerdem stehen Ihnen die umfangreichen Leistungen unseres kompetenten EDV-Teams zur Verfügung: Profitieren Sie von zahlreichen Zusatzinformationen, der Erstellung individueller Abrechnungen oder aussagekräftigen Statistiken.

Nachhaltigkeit ist unsere Pflicht.

Bei allem, was wir tun, achten wir auf einen schonenden Umgang mit unserer Umwelt. Aus diesem Grund investieren wir laufend in technische Innovationen und halten so unser Kühlhaus stets auf einem modernen Stand. Das sichert Nachhaltigkeit, spart Energie und schont die Umwelt. Neue Kälte- und Wärmerückgewinnungsanlagen, umweltschonende Kühlvarianten mit Ammoniak-Kühlflüssigkeit sowie der Einsatz von LED-Beleuchtungskonzepten sind unser Beitrag für einen verantwortungsbewussten Umgang mit unseren Ressourcen.



100 % Leistung für Ware unter 0 Grad.





Frische, Qualität und Haltbarkeit von tiefgekühlten Lebensmitteln unmittelbar nach Ernte, Schlachtung oder Zubereitung durch optimale Kühlung und Lagerung zu garantieren – das sind unsere umfangreichen Aufgaben und Leistungen.

Konstante Temperaturen, permanente Kontrolle, höchste Qualitätsanforderungen an Technik, Verarbeitung und Hygiene und letztendlich unser Anspruch, flexibel auf individuelle Kundenwünsche einzugehen, machen uns zu einer festen Größe, auf die sich unsere Kunden zu jeder Zeit verlassen können.

Fleischhantierung

Frischfleisch wird angeliefert, gewogen, kontrolliert, verpackt und hygienisch im Schockraum gefrosten.

Fleischzerlegebetrieb und Umpackzentrum

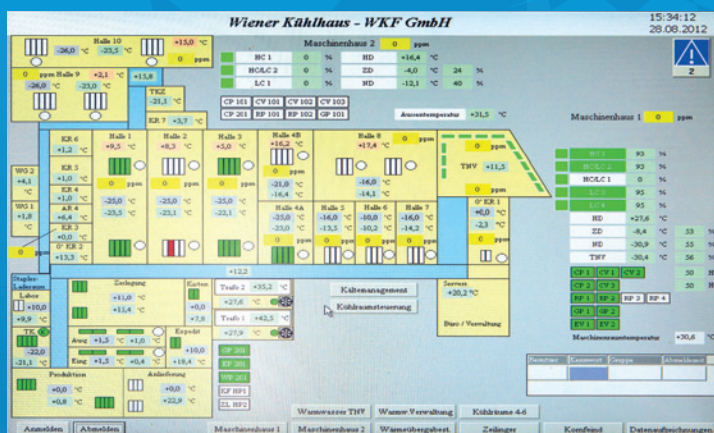
Fleischexport oder -verkauf setzt am Markt immer häufiger voraus, dass die Ware zerlegt, entbeint und in Kartons oder Polyblöcken angeliefert wird. Unsere technischen Voraussetzungen erfüllen diese Anforderungen in perfekter Weise.



MST

MST MUHR - SANIERUNGSTECHNIK GES.M.B.H
A-1100 WIEN ☎ 01/604 14 86-0 📠 01/604 14 86-50
www.mst-muhr.at office@mst-muhr.at

INDUSTRIEBODENBESICHTUNGEN ALLER ART • SPEZIELLE UNTERGRUNDBEARBEITUNGEN • BETONINSTANDSETZUNGEN UND-
IMMUNISIERUNG • INJEKTIONSTECHNIK ABDICHTEND UND KRAFTSCHLÜSSIG • BETONREPARATUREN IM PERMAFROSTBEREICH



Schockfrosten

Um Struktur, Aroma und Vitamine von Lebensmitteln zu erhalten, erweist sich die Methode des Schockfrostens als die effizienteste und ökonomischste Lösung: Die Ware wird durch bis zu -50°C kalte, bewegte Luft möglichst schnell tiefgefroren. In unseren Schockräumen können wir so täglich über 40 Tonnen Lebensmittel für lange Zeit haltbar machen.

Zolleigenlager

Wir helfen Ihnen, Zeit und Geld zu sparen: Unverzollte Ware kann in unserem Zolllager zwischengelagert und später als Zollgut exportiert oder nach der Verzollung ausgelagert werden.

Veterinärabfertigung

Alle in unserem Hause gelagerten Waren unterliegen der ständigen Kontrolle des zuständigen Amtstierarztes. Sämtliche veterinärärztliche Tätigkeiten können direkt in unserer Verwaltung durchgeführt werden. Unsere Veterinär-Kontrollnummer für Lebensmittel wie auch für Tiernahrung lautet AT 92510 EG.

Import/Export, Zoll-Abfertigung

Unsere Zollexperten beraten Sie in allen Fragen der Ein- und Ausfuhr Ihrer Ware.

Preisauszeichnung und Etikettieren

Eine gut sichtbare und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Etikettierung Ihrer Ware ist unerlässlich. Wir führen diese Leistungen professionell und verlässlich für Sie durch.

Umpacken, wickeln, sortieren

Unsere Spezialisten sorgen dafür, dass die logistischen Rahmenbedingungen den Anforderungen von Lagerung und Transport Ihrer Ware entsprechen.

Kommissionierung

Wir bieten Ihnen eine fehlerlose Einzelkommissionierung, die auf jahrzehntelanger Erfahrung in der Zusammenstellung von individuellen Bestellungen aus dem eingelagerten Produktprogramm beruht.

Transport- und Distributionsmanagement

Langjährige Zusammenarbeit mit führenden europäischen Speditionsunternehmen garantiert uns Know-how und Ihnen die Sicherheit, dass Ihre Ware termingerecht und rasch zu Ihren Kunden geliefert wird.

Gerne übernehmen wir dafür alle erforderlichen organisatorischen Leistungen.

IWO® INDUSTRIE- WASSER- UND
OBERFLÄCHENTECHNOLOGIE GMBH
Produzent von Schutzstoffen für Dampfkessel, Kühlwasser-
Kreisläufen etc.



W.A.S.
WasserAufbereitungsSysteme
GmbH
Verfahrenstechnik und Anlagenbau

Schloßstraße 1 a
D-39291 Pietzpuhl
Tel. +49(0)39222 / 68 51 91
Fax +49(0)39222 / 68 51 92
spezialchemie@iwo.cc
www.iwo.cc

Reichsstraße 149
A-6800 Feldkirch
Tel. (Fax) +43(0)5522.48 3 97(-22)
was.systeme@aon.at
office@w-a-s.cc
www.w-a-s.cc

Einzigartig in Österreich.





Im Bereich der Tiernahrungsverarbeitung gelten ebenso hohe Anforderungen an Qualität und Hygiene wie im Lebensmittelbereich. Bereits seit 1985 beschäftigen wir uns mit der Sammlung und Verarbeitung von tierischen Rohstoffen (Kategorie III-Material) für die Tiernahrung. Täglich erreichen uns bis zu zehn Lkw mit Innereien und Schlachtnebenprodukten aus zugelassenen Schlachthöfen in ganz Österreich. Im Jahr sind das bis zu 25.000 Tonnen.

Ständige Qualitätskontrollen, geschultes Transportpersonal und Übernahme durch den Waagmeister, der nochmals eine Sicht- und Temperaturkontrolle durchführt, gewährleisten eine optimale Lieferungskette. Eine mechanische Kontrolle (Metall-detektion) und eine abschließende Endkontrolle vervollständigen unser umfassendes Prüfsystem. Nach der Zerkleinerung wird das Rohmaterial in zwölf Plattenfroster gefüllt. Hier übertragen -40 °C kalte Metallplatten die Kälte in Rekordzeit direkt auf die Ware.

Die gefrorenen Blöcke sind egalisiert und damit auf Euro- oder ULG-Paletten ideal und platzsparend stapelbar. Die Paletten werden gewogen, kontrolliert, mit Strichcode-Karten versehen und bei Temperaturen zwischen -15 °C und -30 °C eingelagert. Unsere eigens für diese Produkte vorgesehenen Tiefkühlhallen fassen rund 8.000 Paletten, für Frischware stehen auch Kühlräume mit einer Temperatur von 0 °C zur Verfügung.




KARL SCHNELL **KS**
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

www.karlschnell.de

DIE PROFIS IN DER ZERKLEINERUNGSTECHNIK

PHT – A Partner für Hygiene
und Technologie GmbH



Planung • Beratung • Lieferung • Montage • Service

Waschmaschinen
Personalhygiene, Schleusen
Schaumreinigungssysteme
Abwassertechnik
Betriebs- und Sozialraumeinrichtungen
Bedarfs- und Verbrauchsgüter für den Hygienebereich
Handlingsysteme
Zerlege-, Förder-, Lager- und Kommissioniersysteme

Wachaustraße 45
Tel. +43 (0)2749/20466
Fax +43 (0)2749/20466-10

A-3385 Prinzersdorf
office@pht-a.at
www.pht-a.at

Individuell und professionell.



LOKO

LOGISTIKKOMPONENTEN GMBH

A-8355 Tieschen

Hof 95

Zertifiziert nach EN 1090 - Ausführungsklassen 1-3

- Regale
- Stahlbau
- Schweiss-
konstruktionen



Die Herstellung von Rohstoffen für die Tiernahrung erfordert umfangreiches Fachwissen. Unsere qualifizierten Fachkräfte sind allesamt Profis auf ihrem Gebiet und wissen daher genau, worauf es ankommt. Individuelle Rezepturen für die Halbfabrikate hinsichtlich Zerkleinerungsstufe, Fett-, Wasser-, Proteingehalt und vieler weiterer Aspekte sind ebenso wichtig wie die Verwendung progressiver Anlagen.

Nur mit modernem Equipment werden wir den Anforderungen unserer Kunden gerecht. Daher setzen wir auf Zerkleinerungsanlagen der neuesten Generation sowie auf leicht zu reinigende Förderbänder, um alle Qualitätsansprüche und Hygienevorschriften in vollem Umfang erfüllen zu können.

Rückverfolgbarkeit – ein entscheidender Aspekt

Nicht zuletzt betreffen die hohen Ansprüche auch den Aspekt der Rückverfolgbarkeit: So können alle Waren – ob im Tiernahrungs- oder Lebensmittelbereich – eindeutig und lückenlos dokumentiert und zurückverfolgt werden. Gewährleistet wird dies durch ein WKF eigenes Strichcode-System, welches mit den Produktionsdaten der Ware verheiratet wird und jeder Produktionscharge zugeordnet werden kann.

Unsere Leistungen auf einen Blick

- Ein- & Verkauf von tierischen Rohstoffen
- Bearbeitung von tierischen Rohstoffen – individuell nach Kundenwunsch
- Lagerung von tierischen Rohstoffen
- Plattenfrostern



Wir verstehen Kälte

Schauer Planung-Energie-Service GmbH
Franzengraben 20
A-1030 Wien

www.p-e-s.at

Tel. +43 (0)720 316 200
Fax +43 (0)720 316 200 20



*Bei uns sind Sie sicher gut aufgehoben
- bei Strom und Erdgas.
Mit persönlichem Service.*

MyElectric Energievertriebs-
und -dienstleistungs GmbH
Nauseagasse 30/7
A-1160 Wien

Tel. +43/1/4063526-12
Fax +43/1/4063526-13
E-Mail: service@myelectric.at
www.myelectric.at



**Wiener Kühlhaus –
WKF Gesellschaft m.b.H.**

Franzosengraben 20
1030 Wien

Telefon: +43 1 79795-0
Telefax: +43 1 7988518
E-Mail: kh@wkf.at
www.wkf.at

Öffnungszeiten
Montag bis Donnerstag 7.00 bis 16.00 Uhr
Freitag 7.00 bis 13.00 Uhr

**WIENER KÜHLHAUS
WKF GES.M.B.H.**



**EXPORT - IMPORT - TRANSIT
in ganz EUROPA**

TRANSPORTE



Lohberger
TRANSPORTE Ges.m.b.H.
SPEDITION



Unser Unternehmen verfügt über einen guten Namen bei Tiefkühl- und Kühltransporten im nationalen und internationalen Bereich. Sehr namenhafte inländische und ausländische Unternehmen zählen zu unseren Kunden.

Ödenburger Straße 1-3 • A-1210 Wien
0043/1/292 15 43 • Fax DW 423

www.lohberger.co.at • office@lohberger.co.at



SCHINNER

Vermögensstreuhand- u.
VersicherungsberatungsgmbH

Versicherungsmakler
für
**Industrie und
Hausverwalter**

www.schinner.at

**SCHINNER Vermögensstreuhand- und
Versicherungsberatungs GmbH**

1030 Wien
Am Heumarkt 13/1/4
+43 1 712 07 77 Fax DW 32
E-Mail: versicherung@schinner.at