

### Spatenstich bei TVI in Bruckmühl

## **MULTIVAC Gruppe investiert in neues Kompetenzzentrum für Fleischportionierung**

**Wolfertschwenden/Bruckmühl, 20. Mai 2019 – Im Rahmen einer offiziellen Feier erfolgte heute der erste Spatenstich für ein neues Werk der TVI Entwicklung und Produktion GmbH in Bruckmühl. Auf rund 9.000 Quadratmetern Nutzfläche wird dort ein hochmoderner Komplex entstehen, der neben einer Produktionshalle auch ein Bürogebäude und ein Kundenzentrum umfasst. Die Fertigstellung ist für Mai 2020 geplant, die Investitionssumme beträgt ca. 17,5 Millionen Euro.**

TVI ist Marktführer für Fleischportionier-Maschinen und komplette Portionierlinien. Das Portfolio umfasst Lösungen für das Temperieren, Pressen, Portionieren und Automatisieren sowie Produktionsanlagen von Grillfackelwicklern und Schaschlik-Spießern. Seit Januar 2017 besitzt MULTIVAC Mehrheitsanteile an dem Unternehmen – und schafft mit dem Neubau nun ideale Bedingungen für weiteres, nachhaltiges Wachstum.

Zahlreiche Gäste nahmen an der Feier in Bruckmühl teil, darunter Richard Richter, Erster Bürgermeister der Marktgemeinde Bruckmühl, die TVI-Geschäftsführer Alois Allgaier und Thomas Völkl sowie die Geschäftsführenden Direktoren von MULTIVAC Guido Spix (CTO/COO) und Christian Traumann (CFO).

### **Marktführende Position für gewichtsgenaue Fleischportionierung weiter ausbauen**

„Der Geschäftsbereich Portionieren entwickelt sich sehr erfreulich. Mit der Investition in das neue Werk ermöglichen wir den konsequenten Ausbau unseres Portfolios und damit der marktführenden Position von TVI im Bereich gewichtsgenaue Fleischportionierung“, erklärte Guido Spix, CTO und COO bei MULTIVAC. „Die Mitarbeiterzahl soll sich von



derzeit 120 in den kommenden Jahren auf rund 250 Beschäftigte erhöhen.“

Das neue Kompetenzzentrum für die Fleischportionierung umfasst eine 5.600 Quadratmeter große Produktionshalle für die Bereiche Montage, Vorfertigung, Logistik bzw. Lager und Entwicklung. Das neue Werk wird ein Brunnensystem nutzen, um die Gebäudekühlung mittels Grundwasser sicherzustellen.

Darüber hinaus entsteht ein dreistöckiges Bürogebäude mit einer Nutzfläche von insgesamt 1.920 Quadratmetern, in dem eine moderne Kantine, ein Aufenthaltsraum und hochwertige Büroflächen untergebracht werden. „Bei der Konzeption des neuen Standorts war es uns wichtig, durch eine moderne Arbeitsumgebung mit unterschiedlichen Funktions- wie auch Begegnungsbereichen ein Umfeld für unsere Mitarbeiter zu schaffen, in dem sie sich wohlfühlen und hervorragende Voraussetzungen für ihre Arbeit finden“, erklärte Alois Allgaier, Geschäftsführer von TVI.

Ein 1.400 Quadratmeter großes, zweistöckiges Kundenzentrum mit mehreren Vorführräumen und einer Kundenlounge rundet den Komplex ab. „Damit bieten wir unseren Kunden zukünftig ideale Bedingungen für eine ausführliche Beratung sowie die Vorführung unserer leistungsfähigen Portionierlösungen unter realen Bedingungen“, sagte Thomas Völkl, Geschäftsführer von TVI. „Zudem können kundenindividuelle Tests und Versuche mit Kundenprodukten durchgeführt werden und die Lösungen hinsichtlich Machbarkeit, Leistung, ROI-Berechnungen, Give-away und weiteren Aspekten überprüft werden.“

[3.173 Zeichen inkl. Leerzeichen]

### **Über TVI**

TVI entwickelt und produziert mit derzeit ca. 120 Mitarbeitern am Standort Irschenberg etwa 180 Maschinen pro Jahr. Kunden der TVI portionieren beispielsweise Steaks, Schnitzel, Rouladen, Kotelett oder Grillfackeln für den gesamten Einzelhandel und die Gastronomie. Vom Frosten zum



richtigen Temperieren von Fleisch über Portioniermaschinen bis hin zum automatischen Einlegen der fertigen Portion in Verpackungen, liefert TVI sowohl Einzelkomponenten, als auch komplette Produktionslinien. TVI verfügt über technologischen Vorsprung, der den Grundstein für Wachstum, Innovation und Internationalisierung liefert. Referenzen stehen nahezu weltweit, insbesondere in Europa, USA, Russland, China, Japan, Lateinamerika und Australien. Die innovativen Maschinen von TVI erhöhen die Produktivität sowie die Ausbeute und reduzieren das Give Away bei größtmöglicher Produktflexibilität. Die intelligenten Linienkonzepete sind der Garant für Personaleffizienz und hohe Verfügbarkeit. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.tvi-gmbh.de](http://www.tvi-gmbh.de)

### **Über MULTIVAC**

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen im Bereich Portionieren und Processing. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 5.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.200 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.multivac.com](http://www.multivac.com).

### **Unternehmenskontakt**

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG  
Tanja Nickels  
Bahnhofstr. 4

D-87787 Wolfertschwenden  
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544  
E-Mail: [tanja.nickels@multivac.de](mailto:tanja.nickels@multivac.de)  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

**Pressekontakt**

REDAKON  
Vera Sebastian  
Seestr.18  
D-80802 München  
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21  
E-Mail: [vera.sebastian@redakon.com](mailto:vera.sebastian@redakon.com)  
[www.redakon.com](http://www.redakon.com)