



Mit Ideen, Innovationen und Individualität zum Erfolg.

Food Technology

We design your product.



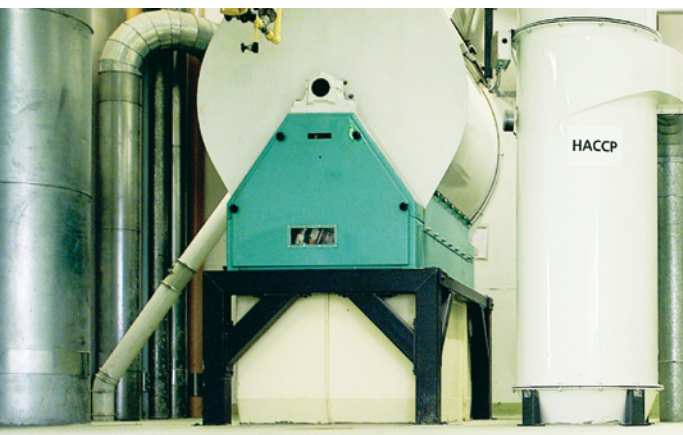
Professionelle Lösungen für die

Auf die spezifischen Anforderungen und Wünsche unserer Kunden der Lebensmittelindustrie entwickeln wir gemeinsam Produkte oder Halbfabrikate in den verschiedensten Formen, Anforderungen und Zusammensetzungen. Unsere langjährige Erfahrung und modernste Infrastruktur sind neben der intensiven Zusammenarbeit mit unseren Kunden die Basis für erfolgreiche Produkte am Markt. Für jeden Kunden das passende Angebot.

■ Ihr Projekt ist unsere Herausforderung
Vom Problem zur Lösung. Von der Idee zum Halbfabrikat oder Fertigprodukt. Zwicky Food Technology begleitet ihre Kunden während des ganzen Entwicklungsprozesses. Mit Ideen, Lösungsansätzen und Umsetzungsvorschlägen.

■ Seit über 120 Jahren
technologisch à jour
Unser Know-how basiert auf langjähriger Erfahrung im Bereich Lebensmittelproduktion und auf unserem Willen, technologisch an der Spitze zu sein und zu bleiben.

■ Auf höchstem Qualitätsniveau
Seit Jahren setzen wir uns für ganzheitliche, konstante Qualität auf höchstem Niveau ein. Unser prozessorientiertes Managementsystem umfasst das Qualitätsmanagement nach ISO 9001:2000, das Umweltmanagement nach ISO 14001:2004, den internationalen Standard IFS, die Branchenlösung KSGGV für Arbeitssicherheit, die Einhaltung besonderer Kundenvorgaben sowie die Gesetze und Richtlinien speziell der Lebensmittelherstellung.



nd Ölsaaten. Kundengerecht, individuell und massgeschneidert.

Lebensmittelindustrie

■ **Individuell – kundenspezifisch**
Know-how und Flexibilität sind unsere Stärken. Unsere motivierten Mitarbeiter und unsere, auf kundenspezifische Problemlösungen ausgerichtete moderne Infrastruktur, ermöglichen individuelle Ansätze.

■ **Modernste Verarbeitungstechnologie**
Mit unseren modernen Anlagen sind wir auf dem neusten Stand der Technik und dank unterschiedlicher Verfahren ausserordentlich flexibel bezüglich Breite und Tiefe der Anwendungen und Produktionsmöglichkeiten.

■ **Der Natur und Umwelt verpflichtet**
Unsere Rohstoffe und Ingredienzen sind allesamt Naturprodukte. Diese wählen wir bei unseren langjährigen Lieferanten sorgfältig aus – kontrollieren sie und verarbeiten sie nur weiter, wenn sie unseren hohen Ansprüchen an die Qualität und den geforderten Kriterien zum Schutze unserer Umwelt genügen.

■ **Produktionsprozesse**

- Reinigen
- Rösten
- Schälen
- Feinstvermahlen
- Mahlen
- Besprühen
- Flockieren
- Trocknen
- Mischen
- Glutenfrei
- Extrudieren



Schonende Veredelung von Getreide, Hülsenfrüchten und Ölsaaten



Schweizerische Schäl­mühle
E. Zwicky AG

CH-8554 Müllheim-Wigoltingen
Schweiz

Telefon +41 (0)52 763 17 44
Telefax +41 (0)52 763 32 14

info@zwicky.ch
www.zwicky.ch