



Carlos Colomer S/A

SALA DE DESPIECE



CRÉÉE EN PLEINE NATURE

STANDORT NATUR



La société Carles Colomer, S.A. est une entreprise familiale qui a été fondée en 1972 par Carles Colomer i Plana, dans le cadre incomparable du village de Sant Feliu de Pallerols (Gérone).

Les bêtes qu'elle commercialise sont le fruit d'une nature généreuse, d'un terroir et d'une atmosphère parfaitement adaptés à leur développement vital, le tout doublé d'une sélection soigneuse de leurs origines comme de leur alimentation.

Le contact permanent et les contrôles systématiques auxquels nous soumettons nos fournisseurs nous permettent de maintenir des standards de qualité basés sur l'exigence et la documentation de tous nos échanges.

Das Familienunternehmen Carles Colomer, S.A. wurde 1972 von Carles Colomer i Plana gegründet und hat seinen Sitz im unvergleichlichen Rahmen des Dorfes Sant Feliu de Pallerols (Provinz Girona).



Die von uns verarbeiteten Tiere entstammen einer freigebigen Natur, die diesen eine für ihre Entwicklung geradezu ideale Umgebung zur Verfügung stellt, denn Herkunft und Ernährung gehören für uns zu den wichtigsten Auslesekriterien.

Aufgrund einer ständigen Verbindung zu unseren Lieferanten, die im Rahmen eines systematischen Kontrollverfahrens kontinuierlich überprüft werden, können wir einen anspruchsvollen, dokumentarisch niedergelegten Qualitätsstandard halten.



FONDÉE SUR LA SPÉCIALISATION

SPEZIALISIERUNG ALS GRUNDSTOCK



L'entreprise est actuellement dirigée par les fils du fondateur, Carles et Lluís Colomer, lesquels ont tous deux hérité de la passion de leur père pour le travail bien fait. Ils ont fêté il y a peu le 35^{ème} anniversaire de la création de la société.

Simple salle de dépeçage à ses débuts, l'entreprise s'est très vite spécialisée pour satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante en matière de qualité.



Le travail et la qualité ont joué un rôle clef à l'heure de surmonter différents jalons: l'homologation européenne en 1987, et, plus récemment (en novembre 1996), la certification ISO 9002 à la première salle de dépeçage d'Espagne.

Derzeit wird das Unternehmen von den Brüdern Carles und Lluís geleitet, die von ihrem Vater, dem Gründer der Firma, die grenzenlose Begeisterung für tadellose Arbeit geerbt haben. Erst vor kurzem konnten wir so das 35jährige Jubiläum der Unternehmensgründung feiern.



Ursprünglich widmete sich die Firma nur der Schlachtkörperzerlegung. Bald schon schlug sie jedoch den Weg zu einer klaren Spezialisierung ein, um so dem Wunsch ihrer Kundschaft nach einem Produkt maximaler Qualität entsprechen zu können.

Arbeit und Qualität waren die Grundvoraussetzungen, um nach und nach immer höhere Ziele zu erreichen: so etwa 1987 die Zulassung zum europäischen Markt oder in jüngster Vergangenheit (im November 1996) die Zertifizierung nach ISO 9002 als erster Fleischzerlegungsbetrieb Spaniens.



PASSION DE LA QUALITÉ

ALLES FÜR DIE QUALITÄT



La qualité et le contrôle des marchandises ont toujours été la priorité absolue de l'entreprise, la définition même de sa façon de travailler, le secret de sa réussite.

Elle respecte un protocole de qualité ne comptant pas moins de 24 procédures de contrôle distinctes, 34 registres de qualité et autant de responsables que d'opérations à exécuter.

Elle dispose des mécanismes nécessaires pour assurer la traçabilité du produit, c'est-à-dire le chemin parcouru de la bête sur pied au produit fini. Pour y parvenir, une seule prémisses: la passion de la qualité.

Qualität und Warenkontrolle standen bei uns seit jeher an allererster Stelle und waren die Grundlage für eine klar definierte Einstellung zu unserer Arbeit, über die wir uns eine marktweite Anerkennung verschaffen konnten.

Das bei uns zum Einsatz kommende Qualitätsprotokoll erfordert nicht weniger als 24 verschiedene Kontrollverfahren, 36 Qualitätsregister und einen Verantwortlichen für alle anfallenden Verfahrensschritte.

Wir verfügen über Mechanismen zur Sicherstellung der Verfolgbarkeit des Produkts, d. h. dessen Weg vom lebenden Tier bis hin zum Fertigprodukt, das unser Werk verläßt. Grundvoraussetzung hierfür ist ein klar umrissenes Konzept: Alles für die Qualität.





RIGUEUR DU TRAVAIL

FACHGERECHTES ARBEITEN



Depuis plus de vingt-cinq ans, contrôle et rigueur du processus de production sont les maîtres-mots de l'entreprise. Laboratoire ultra-moderne, contrôle microbiologique rigoureux des viandes, des surfaces de travail, de l'atmosphère ambiante, du pH et des antibiotiques, tels ont été ses premiers enjeux.

Elle s'est dotée de plus d'un système de nettoyage extrêmement sophistiqué, ainsi que d'une nouvelle ligne de dépeçage qui, moyennant un dispositif à rayons ultraviolets, permet de diminuer la charge microbienne.

Elle s'est attachée les services d'un personnel spécialisé, qu'elle forme en permanence afin d'en garantir les aptitudes en matière de désossage, de coupe et de finition des pièces de viande

tändige Kontrolle und fachgerechtes Vorgehen beim Produktionsverfahren waren eine Konstante beim nun schon mehr als 25jährigen Werdegang des Unternehmens. Fortschrittlichste Labortechnik und strengste mikrobiologische Kontrolle von Fleisch, Arbeitsflächen, Räumen, pH- und Antibiotika-Werten waren die ersten Ziele.



Dieser Grundstock wird heute nun durch ein modernes Reinigungsverfahren sowie eine neue Zerlegungsstraße ergänzt, bei der die mikrobielle Belastung durch ein spezielles Ultraviolettssystem wesentlich reduziert werden kann.

Bei der Belegschaft des Unternehmens handelt es sich um spezialisierte Fachkräfte, die darüber hinaus in ein kontinuierliches Weiterbildungsprogramm eingebunden sind, um so über optimale Voraussetzungen beim Entbeinen, Zerteilen und Zurechtschneiden der Fleischstücke verfügen zu können.



LES PRODUITS DE BASE

BASISPRODUKTE



Des carcasses préalablement sélectionnées et contrôlées, nous tirons deux produits de base: les moitiés complètes avant et arrière du boeuf.

Les moitiés avant sont désossées et nettoyées, puis délestées de leurs plus gros nerfs: elles contiennent moins de 5% de graisse. Au cours de ce processus, nous employons un système de contrôle d'antibiotiques dont la mise au point a demandé six années d'essais en laboratoire et de contrôles de fermentation.

Cette viande sert essentiellement à fabriquer des charcuteries, mais aussi des hamburgers, des plats cuisinés et des aliments pour enfants.

Ausgehend von ausgewählten, kontrollierten Schlachthälften erhalten wir zwei Basisprodukte: komplette Rindervorder- und -hinterteile.

Die kompletten Vorderteile sind entbeint und zurechtgeschnitten, von allen größeren Nerven befreit und haben einen maximalen Fettanteil von fünf Prozent. Bei diesem Produkt bringen wir ein spezielles Antibiotika-Kontrollsystem zum Einsatz, das das Ergebnis einer sechsjährigen Entwicklung mit einschlägigen Labortests und Fermentationsversuchen ist.



Dieses Fleisch geht vor allem in die Wurstherstellung, findet aber auch für die Zubereitung von Hamburgern, vorgekochten Gerichten und Baby-Nahrung Verwendung.



NOTRE MARCHÉ

UNSER MARKT



Outre les moitiés avant de boeuf, produit que son homogénéité prédestinait aux producteurs du secteur alimentaire, nous travaillons également les parties arrières.

Une fois désossés, ceux-ci sont principalement destinés à répondre à la demande réelle du marché des distributeurs et grossistes en boucherie.

Les pièces qui composent notre catalogue sont pensées à l'intention des secteurs les plus exigeants en matière de contrôle: restauration, hôtellerie et collectivités.

Neben den Vorderteilen, einem sehr homogenen Produkt, das im wesentlichen für die verarbeitende Nahrungsmittelindustrie gedacht ist, widmen wir uns aber auch der Produktion von Rinderhinterteilen.

Diese entbeinten Stücke decken vor allen Dingen die reale Nachfrage bei Vertriebs- und Großhändlern der Fleischbranche ab.

Mit den unseren Produktkatalog bildenden Teilen wollen wir ganz speziell dem Wunsch nach maximaler Kontrolle gerecht werden, der gerade von so anspruchsvollen Abnehmern wie dem Hotel- und Gaststättengewerbe oder dem Bereich der Heim- und Groß-betriebsbewirtschaftung so klar geäußert wird.





Carlos Colomer S/A

SALA DE DESPIECE

C/ Santa Pau, 3 · 17174 Sant Feliu de Pallerols (Girona) Spain

T. 34 972 444 034 · F. 34 972 444 154

e-mail: info@carloscolomer.com

www.carloscolomer.com