



*Auf in die
Zukunft!*

Die Traditionsgeschichte wird fortgesetzt.
Milteco baut seit Februar die besten Pressen:
Valentin Stossier – jahrzehntelanges Know-how
gepaart mit technischer Kompetenz.

VS
VALENTIN
STOSSIER
SEIT 1918



Tradition presst besser

Es geht weiter!

Die Übernahme der Marke Stossier ist eine große Bereicherung für die Milteco GmbH. Stossier Pressen sind Produkte, die für Qualität, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit stehen. Diese Tradition möchten wir fortsetzen und die Basis dafür steht: Lebensmitteltechnik ist eines unserer Herzthemen und die Verarbeitung von Edelstahl ist eines unserer Spezialgebiete. Der Betriebsstandort in Anger ist nur wenige Kilometer von Österreichs Obst-Hauptanbaugebiet in Puch bei Weiz entfernt. Wir können Gesamtkonzepte und schlüsselfertige Anlagen anbieten – von der Planung, über die Werkstättenfertigung bis zur Montage vor Ort. Stossier und Milteco – eine Verbindung, die „pressens“ funktioniert!

Ing. Georg Hutter
Geschäftsführung Milteco GmbH

Ing. Valentin Stossier erzählt in einem persönlichen Interview, warum seine Obstpressen zu den Besten gehören und warum es ihn besonders stolz macht, sein Wissen an die Milteco zu übergeben.

Seit wann gehören Obstpressen zur Geschichte der Familie Stossier?

Es gibt Aufzeichnungen, die bestätigen, dass unsere Familie schon seit 1750 im Mühlenbau gearbeitet hat. Wir waren auch unter den Ersten, die mit hydraulischen Obstpressen gearbeitet haben. Um 1900 hat sich vor allem mein Großvater dann mit dem Pressenbau beschäftigt. Damals starteten wir in einem Schuppen nördlich von Pörschach die erste Produktion. 1929 ist das Unternehmen dann ins Zentrum von Pörschach gesiedelt und das Firmenareal wurde vergrößert. Auf diesem Areal konnten wir ab 1945 alle Arten von hydraulischen Pressen bauen, zum Beispiel auch solche für die Herstellung von Kunststoffplatten. Die Nachfrage dafür ist im Laufe der Jahre aber gesunken und wir sind dort gelandet, wo wir angefangen und uns spezialisiert haben – beim Bau von Pressen für obstverarbeitende Betriebe.

Das zeichnet die Kompetenz des Unternehmens aus?

Genau. Es war immer klar, dass der Familienbetrieb fortgeführt wird. Das Know-how wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Die Kunden

schätzen seit jeher die Qualität unserer Maschinen. Es gibt Maschinen, die 80 Jahre alt und noch immer in Betrieb sind. Der Vorteil liegt auf der Hand: Wir haben alles manuell und sorgfältig hergestellt und konnten auch immer für die passgenau angefertigten Ersatzteile sorgen.

Was hat sich im Laufe der Jahre verändert? Gibt es lustige Anekdoten aus der Firmengeschichte?

Wir haben angefangen, als es noch kein Telefon gab und noch Telegramme geschrieben wurden. Ich kann mich noch an unsere erste Telefonnummer erinnern – es war die 14. Heute ist jeder immer per E-Mail oder Handy erreichbar – die Firmen und auch die Kunden. Und ich kann mich daran erinnern, dass zwischendurch nicht nur Geld als Zahlungsmittel für die Maschinen diente. Nach dem Krieg zum Beispiel haben wir für eine Maschine ein Schwein, Schnaps, Kürbiskernöl und ein kleines Auto bekommen.

Was ist die Herausforderung in der Herstellung von Obstpressen?

Es handelt sich um ein Saisonprodukt. Die Obstpressen werden nicht das ganze Jahr



über gebraucht, weil nur einmal im Jahr geerntet und dann auch zügig verarbeitet wird. Deshalb muss die Maschine solide gebaut und langlebig sein. Genau diesen Qualitätsanspruch halten Stossier Pressen.

Stossier Pressen gibt es fast auf der ganzen Welt – wo liefern Sie Ihre Arbeiten überall hin?

Nach dem zweiten Weltkrieg haben wir bis nach Südamerika geliefert. Das wurde dann aber nicht weiter verfolgt, da es zu aufwändig war. In einer Rum-Fabrik in Kuba steht eine Stossier Presse, außerdem in Vietnam. Auch nach China haben wir eine Bandpresse verkauft. Damals gab es dort aber ein Problem, die Käufer haben die Maschine zu weit weg von den Ernteflächen aufgebaut. Die Früchte hatten dadurch zu lange Trans-

portwege hinter sich, um optimal gepresst zu werden. Ein paar Maschinen stehen in Australien, je eine auf Mallorca und Madeira. Die Hauptmärkte waren und sind aber Österreich, die Schweiz, Frankreich und Deutschland.

Nun wird das Know-how der Familie Stossier und die Qualitätsarbeit, ergänzt durch die moderne Technik und die Fertigkeiten der Milteco, weitergeführt. Was geben Sie, nach 60 Jahren als Firmenchef, dem Milteco-Team mit auf den Weg in die Zukunft mit der Marke Stossier?

Sie müssen ruhige Nerven bewahren. Der Maschinenbau für Obstpressen ist ernteabhängig, deshalb können die Umsätze schwanken. Das haben wir Jahr für Jahr miterlebt. Wer die Nerven bewahrt, gewinnt. Der große Vorteil der Milteco – das gilt

für das Unternehmen und für die Kunden – ist ja, dass die Pressen eines von mehreren Spezialgebieten sind. Aktuell brauchen 1400 Kunden laufend Ersatzteile oder Ähnliches. Ich freue mich, dass die Tradition und die Qualität unserer Marke erhalten bleiben und dass die Kunden mit der Milteco weiterhin einen kompetenten und zuverlässigen Ansprechpartner haben.

Wie sehen sie die Zukunft für Obstpressen?

Vorteile haben die Obstbauern, die nicht nur pressen, sondern auch pasteurisieren und abfüllen. Deshalb ist es gut, dass die Milteco den Kunden ganzheitliche Lösungen in der Planung und Konstruktion von lebensmittelverarbeitenden Maschinen anbieten kann. Die Dienstleistungen rundherum sind ein wertvolles Plus.

„ Es gibt Maschinen, die 80 Jahre alt und noch in Betrieb sind. „



Auch das Marketing von Stossier hat Tradition – zahlreiche Belege spiegeln die lange Geschichte wider.

Seit
1918

7 Vorteile von Stossier Pressen

Siebbandpressen weisen gegenüber anderen Pressverfahren deutliche Vorteile auf. Es sind vor allem die kontinuierliche Arbeitsweise, die leichte Regelung und Anpassung an verschiedene Fruchtsorten, sowie die leichte Reinigung durch die offene, übersichtliche Bauweise.

Bei den neuen Maschinen von Stossier, gebaut von der Milteco, wird viel Wert auf eine hohe Ausbeute und eine gute Saftqualität gelegt. Siebbandpressen werden mit einer Stundenleistung von 300 bis 5.000 kg pro Stunde gebaut und nahezu alle Arten von Früchten können damit perfekt verarbeitet werden.

Überzeugen Sie sich von unserer gemeinsamen Kompetenz und dem besonderen Service.

1

Stufenlose Einstellung

Die Bandgeschwindigkeit, die Bandspannung und damit auch der Linearpressdruck lassen sich bei Stossier individuell, stufenlos und vor allem benutzerfreundlich regulieren.

2

Hygienische Reinigung

Durch die offene und gut zugängliche Konstruktion und Bauweise der Pressen ist eine saubere, genaue und damit hygienische Reinigung der Bauteile möglich.

3

Einfache Handhabung

Stossier Pressen werden mit dem Anspruch der einfachen Bedienung und Wartung konstruiert und gefertigt. Eine verständliche und transparente Funktionsweise der Geräte erleichtert den täglichen Umgang.

4

Verlässliche Langlebigkeit

Eine zuverlässige, perfekte und vor allem robuste Verarbeitung der Qualitätspressen garantiert absolute Langlebigkeit bei konstanter Anwendung. Maschinen, die bereits seit 80 Jahren laufen, sind keine Seltenheit.

5

Ausfallsicherheit

Viel technische Kompetenz und Know-how im Obstpressenbau machen die Stossier Pressen zu den ausfallsichersten Maschinen am Markt. Im Fall des Falles steht jedoch ein bestens geschultes Milteco-Service-Team für die Kunden bereit.

6

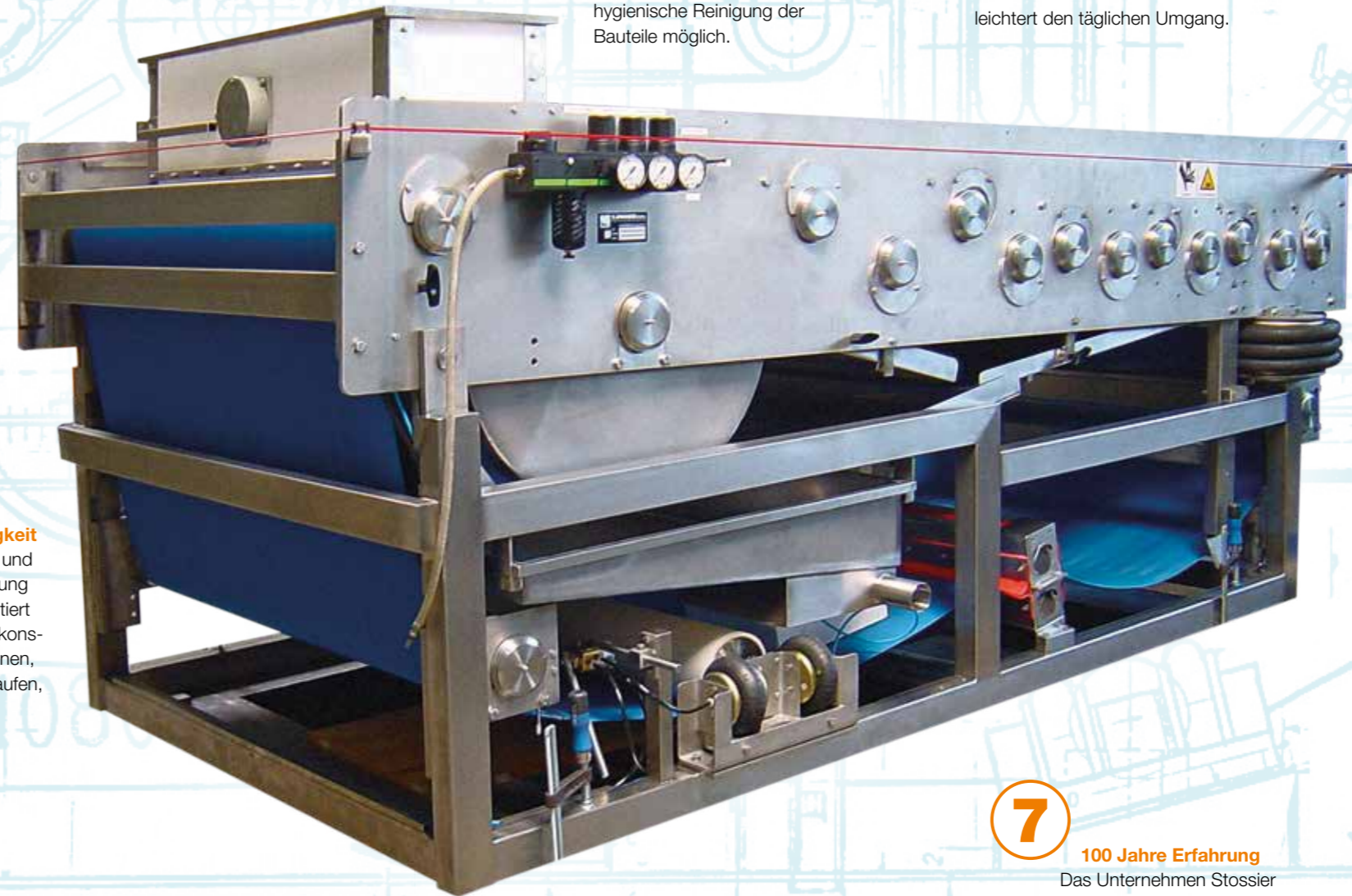
Hochqualitativ und energiesparend

Jahrelange Entwicklung und generationenübergreifendes Engineering stellen beste Qualität, einen ressourcenschonenden und besonders energiesparenden Betrieb der Pressen sicher.

7

100 Jahre Erfahrung

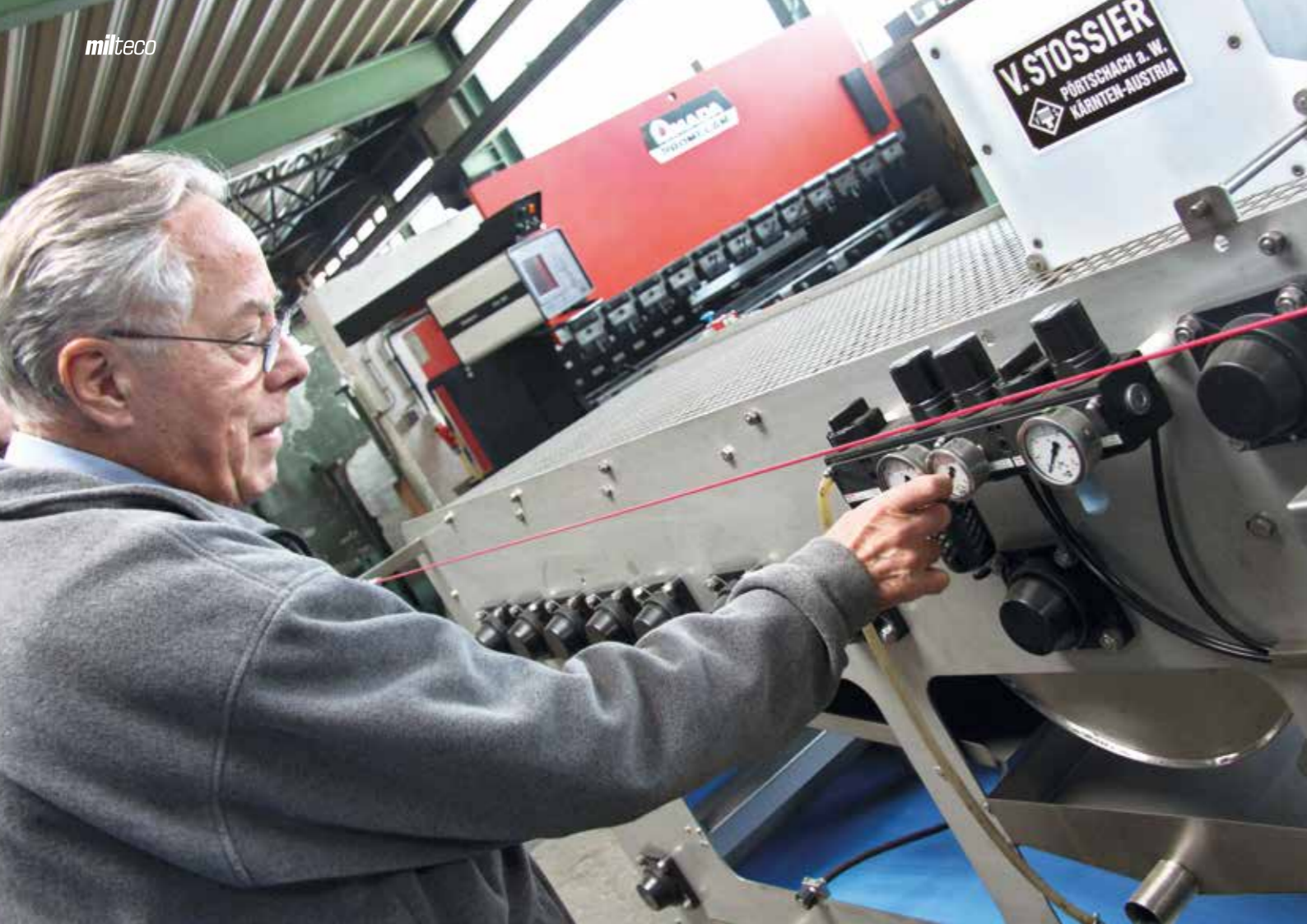
Das Unternehmen Stossier beschäftigt sich seit 1918 – also seit beinahe 100 Jahren – mit dem Bau von Obstpressen und passendem Zubehör. Diese Erfahrung wird jetzt an die Milteco weitergegeben.



VALENTIN **VS**
STOSSIER
SEIT 1918



Zweibandpressen, Einbandpressen und hydraulische Pressen (von oben nach unten) gehören zum Standard-Portfolio.



Milteco – Know-how aus der Steiermark

Das Herz der Milteco GmbH ist ein motiviertes, dynamisches Team aus Metallbauspezialisten. Technik ist ihre Leidenschaft und das Spezialgebiet sind technische Lösungen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben.



Ing. Rene Tödling
Geschäftsführung Milteco GmbH

Gerade in diesem Bereich sind fundiertes Know-how und Erfahrung gefragt, diese Voraussetzungen erfüllt das gesamte Team des 2013 gegründeten Unternehmens aus Viertelfeistritz bei Anger.

Die Milteco arbeitet ganzheitlich und lösungsorientiert. Es geht dabei um Komplettlösungen, Teillösungen oder Einzellösungen – individuell nach den Kundenwünschen. Was dabei immer im Auge behalten wird, ist das ganze Gefüge. Zu den Serviceleistungen gehört auch die Beratung in Behördenangelegenheiten, denn das Ziel ist die passgenaue Maschine oder Anlage. Das junge Team der Milteco GmbH hat gemeinsam schon einige Berufsjahre am Buckel. Eine Kombination, aus der dynamische und kreative Lösungen hervorgehen, die einfach dem Zeitgeist entsprechen. Die Anforderungen der modernen

Lebensmittelindustrie sind den Spezialisten bestens vertraut und sauberes Arbeiten ist dabei Ehrensache. Die Milteco ist spezialisiert auf die Planung, das Engineering und die Montage von Maschinen und Anlagen für Mühlen, Mischfutterwerke sowie lebensmittelverarbeitende Betriebe und Saaten reinigende Betriebe. Ebenso werden einzelne Behälter, Rohrbauteile, Kleinmaschinen und Sonderlösungen angefertigt.

Sie möchten weitere Informationen über die Milteco und Stossier Pressen oder ein konkretes Angebot?

Ansprechpartner für individuelle Gesamtlösungen:
Ing. Andreas Petermichl, Leitung Pressenbau
Viertelfeistritz 108, 8184 Anger
Tel. +43 3175 21 347, Mobil +43 664 88 729 189
andreas.petermichl@milteco.at.

Milteco
presst mit
Stossier

Von der Planung bis zur Montage, alles aus einer Hand. Knapp 100 Jahre Presserfahrung gepaart mit technischer Kompetenz von Milteco runden das Produktportfolio ab:



Ing. Andreas Petermichl
Leitung Pressenbau

Valentin trifft Andreas und die Tradition geht weiter

Stossier ist die Qualitätsmarke im europäischen Raum, der Obstbauern vertrauen. Milteco ist das moderne Technikunternehmen, welches nun die Geschichte der Traditionsmarke fortsetzt. Ein Premiumunternehmen für eine Premiummarke.

In einer langen Übernahme- und Einschulungsphase wird das traditionsreiche Know-how von Ing. Valentin Stossier an Technikspezialist Ing. Andreas Petermichl (Milteco GmbH) übergeben.

Die vergangenen Monate verbrachten die beiden gemeinsam, tauschten sich über die Besonderheiten der Stossier Maschinen aus und ließen sich auf Neues ein. „Ich bin besonders stolz, dass ich mit einem solchen Fachmann wie Valentin Stossier zusammen arbeiten darf, dass er mir sein gesammeltes Wissen übergibt, mit mir diskutiert, mich hinter die Kulissen schauen lässt und trotz der vielen Fachgespräche immer wieder lustige Anekdo-

ten auf Lager hat“, so Andreas Petermichl, Leiter der Abteilung Pressenbau bei der Milteco. Valentin Stossier steht für langjährige Erfahrung, Zuverlässigkeit und Robustheit im Bereich der Presstechnik. Er legt besonderen Wert auf die ausgezeichnete Qualität und eine lange Lebensdauer seiner Obstpressen. Genau aus diesem Grund ist mit Andreas Petermichl auch ein Werkstätten-Mitarbeiter von Milteco in Pörtschach um den Stossier Mitarbeitern über die Schulter zu schauen und von ihnen zu lernen. Gerade die Planungs-, Service- und Entwicklungskompetenz der Milteco GmbH kann das Traditionswissen von Stossier auf eine neue technische Ebene heben.



Partnerschaft für Jahrzehnte

Hinter der Marke Stossier steht eine bald 100-jährige Tradition. Erfahrungswerte sind die Erfolgsgaranten, die nun in der Milteco GmbH weiterleben werden. Qualitäts-Produkte von Stossier sind seit vielen Jahrzehnten im Einsatz – zu den ältesten Kunden zählen zum Beispiel Obstverarbeiter, deren Maschinen aus 1928 noch immer im Einsatz sind. Namhafte Stossier Kunden der vergangenen Jahre sind zum Beispiel Estyria Naturproduk-

te GmbH (Steirerkraft), Kochauf Fruchtsafterzeugung, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau Klosterneuburg, Obstbau Wilhelm und mehr im In- und Ausland. Mit den Metallbauspezialisten der Milteco – spezialisiert auf Produkte und Dienstleistungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe – haben diese und viele weitere Kunden nun einen Partner für Stossier-Markenqualität mit Zukunft.

- **Bandpresspressen**
Einbandpressen
Zweibandpressen
- **Hydraulische Obstpressen**
- **Fahrbare Pressanlagen**
- **Obstmühlen**
- **Förderelemente**
Schneckenelevator
Gliederbandförderer
Becherelevator
- **Rotationssiebe**
- **Großkistenentleerung**
- **Service und Support**
Diverse Ersatzteile rund um die Obstpresstechnik und Hydraulikanlagen, Reparatur, Wartung und Montagearbeiten

Impressum

Verleger, Herausgeber und Eigentümer:

Milteco GmbH
Viertelfeistritz 108, 8184 Anger
office@milteco.at, www.milteco.at

Texte, Fotos: Milteco GmbH
Konzept, Text und Grafik:
Schlögl+Schlögl Werbeagentur
www.agenturschloegl.at

STOSSIER

Seit
1918



PRESST BESSER.

Stossier. Eine Marke von Milteco.



Pressante Neuigkeiten – Für die Kärntner Traditionsmarke Stossier beginnt eine neue Ära in Viertelfeistriz. Die Milteco GmbH bietet ab sofort individuelle, schalterfertige Gesamtlösungen für Stossier Pressen an: Geballte Lebensmittelkompetenz und modernste, langlebige Technik. Das alles kombiniert mit dem „pressten“ Rundum-Service von Milteco.

VALENTIN 
STOSSIER
SEIT 1918