

Danke für Ihr
Vertrauen!



Qualität die sich bewährt – seit 100 Jahren vertrauen Kunden auf unsere hochwertigen Stossier Pressen und möchten nicht mehr auf unseren professionellen und zuverlässigen Service verzichten.

100
Jahre
VALENTIN
STOSSIER
SEIT 1918



Bewährte 100 Jahre

Knapp drei Jahre ist es nun her, dass die Milteco GmbH die Valentin Stossier KG übernommen hat. Wir blicken auf viele Aufträge, neues Wissen und wertvolle Erfahrungen zurück. Unser Ziel – der Traditionsmarke Valentin Stossier neuen Wind einzuhauchen – haben wir erreicht und europaweit werden die hochqualitativen Pressen verkauft. Ein Fokus in diesem Jahr wird die Ausweitung unserer Produktionsfläche sein. Nach wie vor steht Ing. Valentin Stossier, dessen Erfahrung von mehr als 60 Jahren in dieser Branche durch nichts ersetzbar ist, unserem Pressenbau-Team zur Seite. 2018 ist ein besonderes Jahr für uns – wir feiern 100 Jahre Valentin Stossier. Wir freuen uns, dass sich die Marke Valentin Stossier sehr gut in unserem Unternehmen etabliert hat und blicken gespannt auf die nächsten 100 Jahre!

Ing. Rene Tödling
Geschäftsführung Milteco GmbH

Ing. Georg Hutter
Geschäftsführung Milteco GmbH

100 Jahre Erfahrung – gepaart mit einem jungen, dynamischen Team – ergeben einen zuverlässigen Partner in der Obstverarbeitungsbranche.

Das mittlerweile 100-jährige Traditionsunternehmen, welches ursprünglich aus Pörtlach am Wörthersee ist, hat einige Meilensteine in der Entwicklung der Obstpresstechnik gesetzt und ist nach wie vor weit über die Landesgrenzen bekannt.

Aber zurück zum Anfang: Das allererste Treffen mit Valentin Stossier im Jahr 2015 war besonders spannend. Einem so erfahrenen Spezialisten über die Schulter zu schauen und über die Maschinen, Marktanforderungen und Lösungsansätze diskutieren zu dürfen, war ein besonderes Privileg. Nach der ersten Firmenbesichtigung war klar, dass im Hause Stossier durchdachte, ausgereifte Maschinen in Perfektion gebaut werden. Der gemeinsame Bau von Maschinen am Standort in Pörtlach war besonders wichtig, um vor allem das 97-jährige Spezialwissen und das Know-How über die Maschinen und die Fertigung dieser zu sammeln.

Mit dem Wechsel des Produktionsstandortes startete das Team der Milteco GmbH gleich ins erste große Projekt: die mobile Obstpresse für den Maschinenring Hartbergerland. Angefangen bei der Konzeptplanung, Konstruktion und Fertigung bis hin zur Endmontage und Verkabelung, konnte alles

aus einer Hand umgesetzt werden. Zum Saisonstart konnte die Anlage mit einer Stundenleistung von etwa 2.000–2.500 kg pro Stunde in Betrieb gehen. Im ersten Jahr wurden damit bereits zirka 300t Äpfel direkt bei den Kunden gepresst. Ein sehr spannendes Projekt, welches in sehr kurzer Zeit umgesetzt wurde. Die Milteco hat sich als zuverlässiger Anlagenbauer erwiesen.

Bei Fachmessen, wie dem Tag der Technik in der Steiermark, der Fruchtwelt in Friedrichshafen und der Intervitis Interfructa Hortitechnica in Stuttgart, konnte die Premiummarke Valentin Stossier in den letzten Jahren als Aussteller die Messebesucher überzeugen und sich als starker Anbieter am Markt positionieren. Feedback und Anforderungen, welche von Messebesuchern oder auch direkt bei den Kunden vor Ort gesammelt werden, fließen in unsere Neu- und Weiterentwicklungen ein. Zu unserem Portfolio zählen aber nicht nur Standardmaschinen. Bedingt durch bauliche Gegebenheiten oder andere besondere Anforderungen, werden viele Sonderlösungen kundenspezifisch angefertigt. Genau das ist es, was die Milteco auszeichnet: **Innovation, Flexibilität und zuverlässiger Kundenservice**, wenn gewünscht, auch direkt vor Ort.

Qualität – Valentin Stossier



“

Die Langlebigkeit unserer Pressen ist der Beweis für ausgereifte Technik und höchste Verarbeitungsqualität.

”

In den letzten Jahren waren auch unsere Generalvertreter im Ausland sehr erfolgreich und wir haben viele Stossier Maschinen – zusätzlich zum erfolgreichen Verkauf am Heimatmarkt – exportiert.

Eine große Herausforderung stellen oft die Ersatzteile für alte Maschinen dar – bei Stossier Pressen ist man aber auch hier bestens beraten. Auch wenn es manchmal etwas aufwändig ist herauszufinden, welche Teile benötigt werden, konnten wir bisher alle Kunden zufriedenstellen. Unsere langlebigen Pressen beweisen aber immer wieder, dass Qualität und Robustheit der Maschinen schon immer wichtige Grundwerte für Valentin Stossier waren.

Die letzten beiden Jahre waren für viele Obstproduzenten nicht einfach. Flächendeckender Frost während der Blüte in Österreich und ganz Europa hat zu großen Ernteaussfällen geführt, was sich auf die gesamte Branche ausgewirkt hat. Aber nach schwierigen Jahren kommen auch wieder ertragreiche Jahre und der Trend zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus der Region ist ungebrochen. Das gibt natürlich vielen Produzenten in der Obstbranche einen Aufschwung und kurbelt auch die Direktsaftproduktion an. Viele kleinstrukturierte Betriebe können den Saft von den Äpfeln der Kunden sofort pasteurisiert und abgefüllt anbieten, was mit großem Interesse auch angenommen wird.

Zusammengefasst lässt sich sagen: Nach erfolgreichen 100 Jahren steht die Marke Valentin Stossier für langlebige, bewährte Qualitätsprodukte aus Österreich, welche durch den Innovationsgeist der Milteco in Kombination mit neuer Technik an die Bedürfnisse der Kunden immer wieder angepasst und weiterentwickelt werden. Wir dürfen viele obstverarbeitende Betriebe seit Jahrzehnten stolz zu unseren Kunden zählen. Ein solider Aufbau durchdachter Maschinen – mit entsprechender Verarbeitungsleistung – in Kombination mit einfacher Reinigung, Wartung und zuverlässigem Kundenservice – das zeichnet Pressen von Valentin Stossier aus!



Zahlreiche alte Dokumente belegen, dass Stossier Tradition hat und spiegeln die langjährige Unternehmensgeschichte wider.

Von der Planung bis zur Montage, alles aus einer Hand.

100 Jahre Erfahrung in der Obstverarbeitung gepaart mit technischer Kompetenz von Milteco runden das Produktportfolio ab.

Bandpressen

- Einbandpressen
- Zweibandpressen

Hydraulische Obst- und Ölpresen

Mobile Pressanlagen

Großkistentleersysteme

Fördererlemente für Obst und Trester

- Schneckenelevator
- Gliederbandelevator
- Becherelevator
- Gurt- und Rollenförderbänder
- Rohr- und Trogförderschnecken
- Rollenbahnen
- Sortierbänder

Obstmühlen

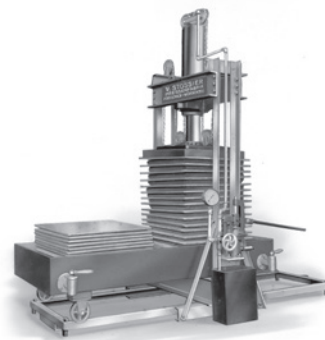
- Schleuderfräsen
- Rätzmühlen

Filtersysteme für Säfte und Öle

Service und Support

- Ersatzteile für Obstpresstechnik und Hydraulikanlagen
- Reparatur
- Wartung
- Montagearbeiten

Entwicklung



1923



1946

1918

Unsere „presste

1

Individuelle Kundenlösungen

Dort wo Standards nicht passen und spezielle Anforderungen gegeben sind, planen und bauen wir kundenspezifische Sonderlösungen.

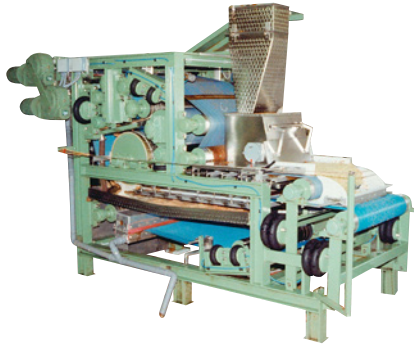
2

Alles aus einer Hand

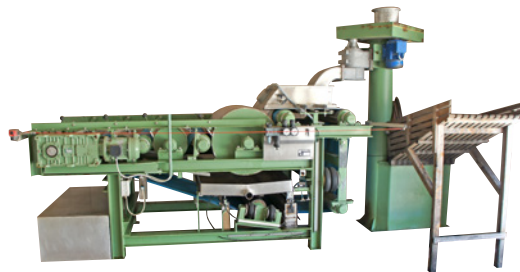
Wir bieten von der persönlichen Beratung bis hin zur Umsetzung und Wartung der Maschinen den vollen Service – auch bei der Beschaffung von seltenen Ersatzteilen stehen wir gerne zur Verfügung.



g unserer Maschinen



1985



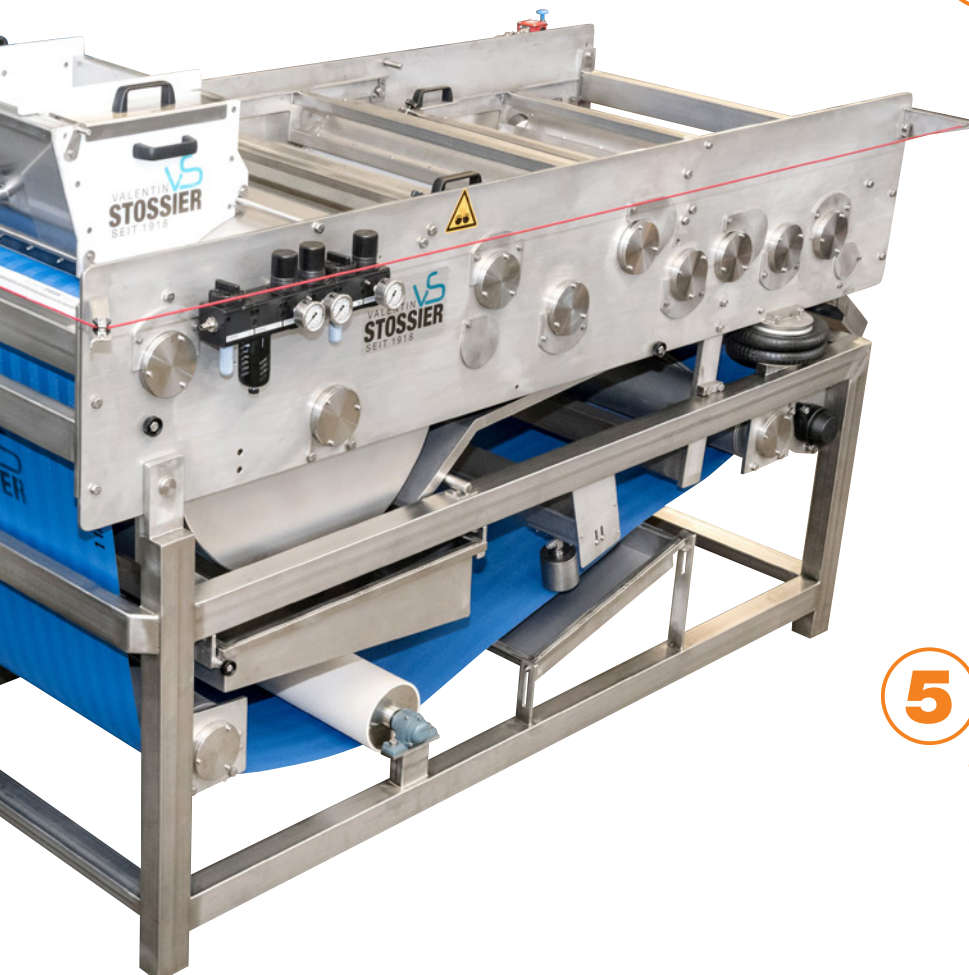
1996



2015

2018

n“ Vorteile



3

Höchste Verarbeitungsqualität

Umfangreiches Know-how sowie technische Kompetenz stellen beste Qualität und einen besonders ressourcensparenden und ausfallssicheren Betrieb der Pressen sicher. Eine robuste Verarbeitung der Maschinen garantiert außerdem einen verlässlichen Dienst für viele Jahre.

4

Einfache Handhabung

Eine leicht verständliche Funktionsweise der Maschinen vereinfacht den täglichen Umgang. Die Bandgeschwindigkeit, die Bandspannung und damit auch der Linearpressdruck lassen sich bei Stossier individuell, stufenlos regulieren.

5

Einfache Reinigungs- und Wartungszugänglichkeit

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

Mein Rückblick auf ein Jahrhundert Stossier Pressen



Ing. Valentin Stossier
Ehemaliger Geschäftsführer,
Valentin Stossier KG

Alles begann vor über 100 Jahren in Kärnten – jetzt blicken wir auf eine erfolgreiche Unternehmensgeschichte zurück.

Seit dem 18. Jahrhundert hat die Familie Stossier in Pörschach eine Hofmühle mit einer Bäckerei und unter anderem einer Presse betrieben. Die Landwirte im Umkreis von bis zu 20 Kilometern kamen, um bei Stossier das mitgebrachte Obst pressen zu lassen. Das Besondere war, dass Stossier mit einem neuen Verfahren gepresst hat: Nach dem Vermahlen wurde die Obstmaische in dünne Tücher eingepackt und mit Zwischenlagen aus geflochtenen Weidenhölzern gestapelt. Die Presszeit ist somit von zirka 2 Stunden, bei einer herkömmlichen Korb- oder Baumpresse, auf 10–15 Minuten gesunken und die Saftausbeute stieg von zirka 55–60% auf beachtliche 78–80%.

Im Jahr 1929 wurde das neue Fabrikgelände am Frachtenbahnhof in Pörschach bezogen und Stossier erhielt für diese Pressroste, die das Packpresssystem begründeten, 1930 ein Patent. Somit war Stossier ein Vorreiter im Pressenbau.

Nach der Kriegszeit ging es schnell wieder aufwärts und 1958 waren im Betrieb 56 Mitarbeiter

beschäftigt. Von 1972 bis 2015 war ich als Geschäftsführer im Unternehmen tätig.

Da im Laufe der Zeit der Umsatz mit Obstpressen geringer wurde, fertigten wir unter anderem auch hydraulische Richtpressen und Autohebebühnen an – jedoch konzentrierten wir uns weiterhin auf die Obstpressen und suchten nach einer Möglichkeit, diese zu automatisieren. Die kompliziertesten Konstruktionen wurden ausprobiert – viel Geld und Zeit wurden geopfert.

1985 war dann die erste Siebbandpresse B800 fertig und wurde bei der Edelschnapsbrennerei Raunikar in Feldkirchen aufgestellt, welche wirtschaftlicher als die vorherige Packpresse arbeitete. Viele unserer Pressen sind heute noch im Einsatz.

Seit jeher wurde bei der Entwicklung unserer Maschinen besonderen Wert auf eine einfache, solide und hochwertige Konstruktion gelegt. Die Weiterentwicklung bleibt auch heute nicht stehen und ein junges, motiviertes Team der Milteco führt das Werk fort.

Trends der Fruchtsaftbranche

Fast weltweit steigt der Fruchtsaftkonsum – besonders im Bereich Direktsaft wird ein konstantes jährliches Wachstum verzeichnet.

Bei den Direktsäften als auch bei den gekühlten Getränken erleben wir in den letzten 5 Jahren einen stetigen jährlichen Anstieg von 2–3%, im Jahr 2016 sogar von 4–5%. In Frankreich und Großbritannien wurden Wachstumsraten von über 10% bei Premium-Säften gemeldet.

Diese Zahlen zeigen, dass es auch heute in der Fruchtsaftbranche möglich ist, mit innovativen Produkten und gutem Marketing die Umsätze zu erhöhen. Es gilt die großen globalen Trends auch im Fruchtsaftmarkt zu berücksichtigen. Das zunehmende Gesundheitsbewusstsein der KonsumentInnen führt unter anderem zu einer gestiegenen Nachfrage von natürlichen Getränken wie Fruchtsaft und Nektar. Der Gehalt an

wertgebenden Inhaltsstoffen wie Polyphenole, Mineralstoffe und Vitamine werden in diesem Zusammenhang besonders geschätzt. Durch „minimal processing“ werden diese Inhaltsstoffe im Fruchtsaft erhalten. Eine rasche und schonende Verarbeitung, beispielsweise mit Bandpressen, spielt hier eine große Rolle. Auch gekühlte Produkte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Einen wichtigen Erfolgsfaktor stellt auch die Verpackung dar. Diese muss schön und funktionell sein. Kleinere, leichtere Gebinde sind voll im Trend.

Als Fruchtsaftproduzent gilt es daher also hochwertige Rohware schonend zu verarbeiten und ansprechend zu verpacken.



DI Dr. Manfred Gössinger
Stellv. Direktor, HBLA und BA Klosterneuburg für Wein- und Obstbau

Kundenrezensionen

Termine
Fachmessen



„Der Service von Stossier ist sehr zufriedenstellend. Bei Anfragen wird sofort reagiert und man kann mit kurzfristiger Hilfestellung rechnen – in der Saison kann man sich keine langen Unterbrechungen erlauben.“

Johann Zweimüller, Mosterei Loaster
Seekirchen, Salzburg
Maschine: EB 1204 EL, Bj. 2017



„Unsere neue Bandpresse hat uns sofort überzeugt und Stossier war schon immer ein Begriff für Qualität. Durch die Umstellung (früher Packpresse) konnten wir den Arbeitsaufwand verringern sowie die Verarbeitungsleistung wesentlich steigern.“

Hans Köstinger, Obmann Mostbarkeiten
St. Paul im Lavanttal, Kärnten
Maschine: EBK 610, Bj. 2015



„Das Preis-Leistungsverhältnis bei Valentin Stossier passt sehr gut! In den letzten 20 Jahren waren keinerlei Reparaturen notwendig, lediglich die typischen Verschleißteile, wie z. B. das Siebband, werden regelmäßig getauscht.“

Hermann Kochauf (rechts), Kochauf GmbH
Wetzawinkel, Steiermark
Maschine: B 1001, Bj. 1998



„Drei Eigenschaften die mir zu Valentin Stossier einfallen: Traditionell – die Marke besteht schon seit 100 Jahren. Langlebig – die Pressen halten mehrere Generationen. Zukunftsorientiert – durch die Übernahme von Milteco.“

Bruno Bussinger
B. Bussinger Kundenmosterei
Hüttwilen, Schweiz
Maschine: EB 1004, Bj. 2006

Wir sind regelmäßig auf diversen Fachmessen im In- und Ausland mit unserem Milteco Team vertreten und stellen den Messebesuchern unsere hochwertigen Stossier Maschinen vor.

Wir beraten Sie vor Ort sehr gerne und versuchen eine individuelle Lösung – maßgeschneidert für Ihre Anforderungen – zu finden.



Wir werden bei folgender Messe vertreten sein und freuen uns auf Ihren Besuch:

FRUCHTWELT BODENSEE
Friedrichshafen
23.–25. Februar 2018
Halle B3, Stand B3-510

Partnerschaft für Jahrzehnte

Sie sind auf der Suche nach einem zuverlässigen Partner im Bereich Obstverarbeitung und Lebensmitteltechnik und möchten weitere Informationen über die Milteco und Stossier Pressen erhalten? Oder Sie hätten gerne ein konkretes Angebot für Maschinen und Anlagenteile rund um die Obstverarbeitung, welche an Ihre individuellen Wünsche angepasst sind?

Ihr Ansprechpartner für individuelle Gesamtlösungen:
DI Andreas Petermichl
Leitung Pressenbau
Viertelfeistriz 108, 8184 Anger
T +43 3175 213 47-60
M +43 664 887 291 89
E andreas.petermichl@milteco.at

Impressum

Verleger, Herausgeber,
Eigentümer, Texte und Grafik:
Milteco GmbH
Viertelfeistriz 108, 8184 Anger
office@milteco.at, www.milteco.at
Fotos:
Milteco GmbH, foto-MAXL

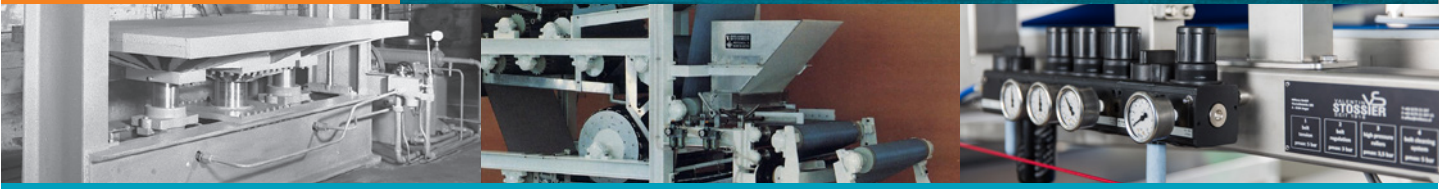
STOSSIER



Seit
1918

PRESST BESSER.

Stossier. Eine Marke von Milteco.



Bewährte Qualität – und das schon seit 100 Jahren.
Die Milteco GmbH bietet individuelle, schalterfertige
Gesamtlösungen der Marke Valentin Stossier an:
Geballte Lebensmittelkompetenz und modernste,
langlebige Technik. Das alles kombiniert mit dem
„pressten“ Rundum-Service der Milteco.

100
Jahre
VALENTIN
STOSSIER
SEIT 1918