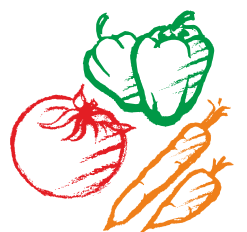




TroKost

GEMÜSETROCKNUNG
NAHRUNGSMITTEL-VEREDELUNG



PROFIL

Die Tro-Kost GmbH ist einer der führenden Hersteller von getrocknetem Gemüse, Gewürzkräutern und Pilzen für die Lebensmittel-, Tierfutter- und Pharmaindustrie. Unsere Kunden dürfen von uns beste Qualität zu attraktiven und marktgerechten Preisen erwarten.

Je nach Bedarf bieten wir Ihnen verschiedene Schnitte (Flocken, Würfel, Granulat, Pulver) oder individuelle Mischungen nach Kundenspezifizierung und Rezepturen an.

VOM ANBAU ÜBER DIE VEREDELUNG BIS ZUM VERSAND BIETEN WIR IHNEN ALLES AUS EINER HAND.



NACHHALTIGKEIT

Das Gemüse für unsere Trockenprodukte bauen wir so weit wie möglich auf eigenen Feldern an und verarbeiten es in unserer Trocknungsanlage. So vermeiden wir lange Transportwege und schonen die Umwelt. Abfalltrennung und -verwertung ist für uns ebenso selbstverständlich wie die Reduzierung unseres Energiebedarfs sowie die Nutzung moderner und energiesparender Technik. Nicht heimische Produkte beziehen wir weltweit und bereiten sie nach europäischen Standards auf.

So können wir Ihnen nachhaltig wertvolle und gesunde Produkte anbieten.

QUALITÄT

Um den steigenden gesetzlichen Vorgaben zu entsprechen und die darüberhinausgehenden Anforderungen unserer Kunden einzuhalten, führen wir strenge Qualitätskontrollen durch. Diese werden von unseren Mitarbeitern in unseren hauseigenen Laboren durchgeführt und durch umfangreiche Analysen externer Labore ergänzt.

Wir sind nach FSSC 22000 zertifiziert, dem weltweit anerkannten Standard für Lebensmittelsicherheit.

Alle Produkte sind halal und kosher zertifiziert. Biologisch erzeugte Rohwaren sind gemäß EU-Bioverordnung und nach Bioland Standard zertifiziert.



HISTORIE

1984

Gründung der Tro-Kost Gemüse- & Nahrungsmittel GmbH durch die Herren Wolfgang Kocher und Heinz-Peter Schmidt

1985

Erschließung weltweiter Rohstoffquellen sowie Kontraktanbau in Deutschland. Beginn der Veredlung verschiedenster Rohstoffe auf 5 Produktionslinien

1988

Um den steigenden Bedarf zu decken, werden 3 weitere Produktionslinien in Betrieb genommen

1989

Eine eigene Trocknungsanlage wird angeschafft, welche bis heute durch einen ortsansässigen Landwirt betrieben wird

1993

Eröffnung unseres Werkes in Steigra Sachsen-Anhalt – Produktion an beiden Standorten auf insgesamt 13 Produktionsanlagen

1994

Zertifizierung beider Standorte nach dem Standard der ISO-9002

1998

Inbetriebnahme unserer ersten selbst entwickelten Keimreduzierungsanlage am Standort Sandhausen

2000

Zertifizierung der Produktion in Sandhausen nach den Bioland Richtlinien

2004

Umzug des mikrobiologischen Labors von Sandhausen nach Steigra
Erweiterung der bestehenden Lagerflächen am Standort Steigra um ca. 2000 m²

2006

Inbetriebnahme der neuen Keimreduzierungsanlage am Standort Steigra
Ausbau der vorhandenen Büroflächen am Standort Steigra

2007

Tro-Kost GmbH goes Bio 1. Teilnahme an der Weltleitmesse Biofach in Nürnberg

2009

Zertifizierung nach Bio-Suisse und NOP Richtlinien

2013

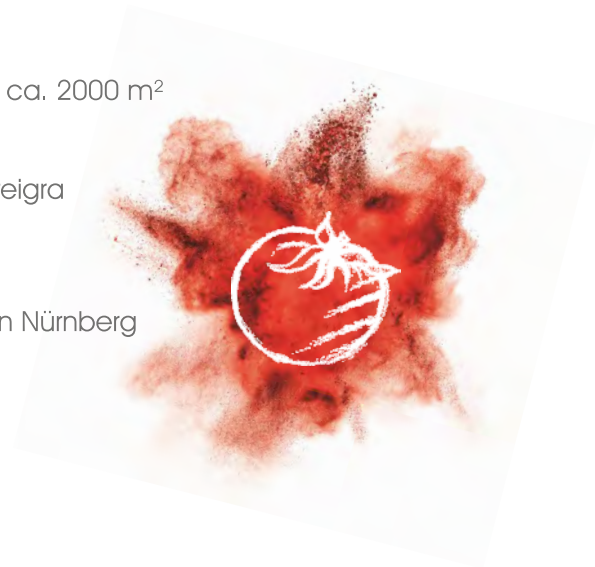
Zertifizierung beider Standorte nach FSSC ISO 22000 Standard

2015

Umbau der Produktionslinien am Standort Sandhausen

2018

Erweiterung der Lagerflächen am Standort Steigra um ca. 1600 m²



QUALITÄT

Der Ursprung unserer Rohwaren wird detailliert aufgezeichnet, um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Unsere Mitarbeiter bilden sich durch regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen fort.

ANALYTISCH-/SENSORISCHES LABOR

- Jede Rohwarecharge wird sensorisch beurteilt und für den jeweiligen Einsatz freigeprüft.
- Kundenspezifische Qualitätsparameter werden produktionsbegleitend analysiert.

MIKROBIOLOGISCHES LABOR

- Unser eigenes mikrobiologisches Labor ermöglicht eine schnelle und zuverlässige Analyse aller Roh- und Fertigwaren.



PRODUKTE

Tro-Kost GmbH offeriert ein komplettes Sortiment an getrockneten Gemüsen, Würzkräutern und Pilzen in nahezu jeder gewünschten Schnittgröße gemäß den Anforderungen und Rezepturen unserer Kunden.

Die Rohstoffe hierzu stammen entweder aus eigenem Anbau oder von ausgewählten, langjährigen Verbindungen im Kontraktanbau in verschiedenen Regionen der Welt. Alle Produkte können in nahezu jeder gewünschten Schnittgröße gemäß Kundenspezifikation hergestellt werden, z.B. Würfel, Flocken, Granulate oder Pulver.

Biowaren werden bei uns zum größten Teil aus feldfrischer Ware produziert. Dazu halten wir eine eigene Trocknungsanlage vor. Die Frischware beziehen wir von uns bekannten Landwirten.



TROCKENGEMÜSE,
WÜRZKRÄUTER
UND PILZE AUS
KONVENTIONELLEM
UND BIOLOGISCHEM
ANBAU.



TroKost

GEMÜSETROCKNUNG
NAHRUNGSMITTEL-VEREDELUNG



Tro-Kost Gemüsetrocknungs- & Nahrungsmittel GmbH
Heidenäckerstraße 17 • D-69207 Sandhausen
Tel.: +49 62 24 / 93 01-0 • Fax: +49 62 24 / 93 01-50
info@tro-kost.de • www.trokost.de