Stangl Gemüse

Gemüseverarbeitung in Perfektion –
vom Anbau bis zum Endprodukt

Seit über 30 Jahren

Über uns

Emilia, Stefan und Alexandra Stangl

Herzlich willkommen bei der Stangl GmbH & Co. Gemüse KG in Simbach bei Landau. Unser Familienunternehmen in 2. Generation ist auf den Anbau sowie die Verarbeitung von Gemüse zu Konserven spezialisiert. Dabei decken wir die komplette Wertschöpfungskette vom Anbau bis zum Endprodukt ab.

Sitz unseres Unternehmens ist in Simbach bei Landau in Niederbayern. Hier ist unser Betrieb seit über 30 Jahren ansässig. Unsere Leidenschaft für nachhaltige Landwirtschaft führte uns im Jahr 2014 auch nach Rumänien, wo wir ideale Bedingungen für den Gemüseanbau fanden.

Seit über 30 Jahren beliefern wir als einer der führenden europäischen Private-Label-Hersteller namhafte Handelsketten in ganz Europa mit qualitativ hochwertigen Produkten. Unsere Produktpalette umfasst eine Vielzahl von Sauergemüsevarianten. Bei der Produktion kommt sowohl echte Handarbeit als auch die maschinelle Abfüllung zum Einsatz.

Durch unsere langjährige Erfahrung im Anbau und unsere enge Zusammenarbeit mit ausgewählten Partnerbetrieben garantieren wir die hohe Qualität unserer Rohstoffe.

Basis unseres Erfolgs sind vor allem unsere hochqualifizierten Mitarbeiter/-innen – darunter mittlerweile 70 Festangestellte –, die kontinuierlich dafür sorgen, für unsere ausgezeichneten Produkte stets den höchsten Standard sicherzustellen.

Nachhaltiges Wirtschaften, kurze Entscheidungswege und Verantwortung für die Natur, unsere Produkte und für künftige Generationen zeichnen uns als Familienunternehmen aus.

Unsere Meilensteine

1990 Beginn des Gurkenanbaus mit 2 Gurkenfliegern

1994 Beginn mit industrieller Lebensmittelproduktion von Sauergemüse

1997 Erweiterung um eine 2. Produktionslinie

2002 Erweiterung um eine 3. Produktionslinie

2007 Bau einer Lagerhalle

2010 Bau einer weiteren Lagerhalle und Erweiterung um eine 4. Produktionslinie

2014 Start des Gemüseanbaus in Rumänien mit modernster Technik

2017 Erweiterung um eine 5. Produktionslinie

2021 Erweiterung der Bürofläche

2024 Fertigstellung einer Lagerhalle mit 16.000 m²

Unser Produktionsprozess

Vom Feld ins Glas

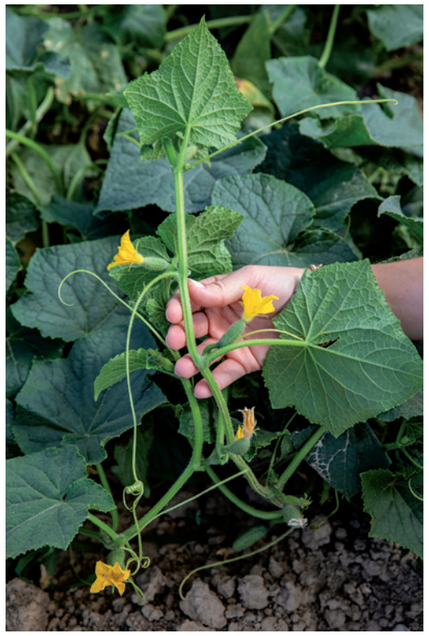
Bei uns im Haus decken wir alle Schritte vom Anbau über die Produktion, Logistik bis hin zur Vermarktung selbst ab. Dies garantiert kürzeste Wege vom Feld bis ins Glas und somit frische, qualitativ hochwertige Produkte.

Unser Hauptaugenmerk liegt bei handabgefüllten Produkten, die wir mit maschineller Abfüllung ergänzen, um unseren Kunden die gesamte Produktpalette anbieten zu können. Laufende Qualitätskontrollen sichern einwandfreie Endprodukte. Von Juni bis Oktober läuft unser Betrieb auf Hochtouren, denn wir produzieren 24 Stunden, 7 Tage in der Woche, damit jederzeit eine erntefrische Verarbeitung stattfinden kann.

Anbau

Unser wichtigstes Gemüse – die Gurken – benötigt einen sonnigen Standort, um zu einem geschmacklichen Genuss zu werden.

Wir bauen sie sowohl regional in Deutschland als auch an unserem zweiten Standort in Rumänien an. Hier werden sie von Hand geerntet und zu uns in die Produktion nach Simbach transportiert.



Sortierung

In der Produktion von Gemüsekonserven spielt die Sortierung eine entscheidende Rolle, um hochwertige Produkte zu gewährleisten. Der Prozess der Sortierung zielt darauf ab, Gemüse nach verschiedenen Kriterien zu trennen, wie etwa Größe, Reifezustand und Qualität.

Waschen

Das Waschen befreit die geerntete Ware von Schmutz und allen anderen Rückständen. Ein gründlicher Waschprozess trägt zur Sicherstellung der Produktqualität und zur Erfüllung der Hygienestandards bei.

Schneiden

Das Schneiden in Gurkenscheiben und Gurkensticks erfolgt nach dem Waschprozess und bereitet unsere Produkte für die weitere Verarbeitung vor.

Auf den Geschmack kommt es an!

Abfüllung, Würzen, Aufguss

Die Abfüllung erfolgt bei uns durch qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter per Hand. Für den unverkennbaren Geschmack produzieren wir unsere Produkte nach Kundenwunsch.

Gern unterbreiten wir aber auch Vorschläge oder entwickeln eine neue Geschmacksrichtung.

Verschluss, Pasteurisation

Anschließend werden die Konserven unter Vakuum verschlossen und daraufhin pasteurisiert. Bei diesem letzten Schritt werden durch Hitzeeinwirkung potentiell schädliche Mikroorganismen abgetötet und so die lange Haltbarkeit unserer Produkte sichergestellt.

Labeling, Verpackung

Als Private-Label-Hersteller versehen wir die fertigen Produkte mit den vorgegebenen Label der Kunden und bereiten sie für die Auslieferung vor.

In unseren Lagerhallen werden die Produkte bis zur Auslieferung optimal eingelagert. Bei der Auslieferung stehen grundsätzlich zwei Optionen zur Verfügung: die Auslieferung über eine Spedition oder die Selbstabholung. Wir sind flexibel und passen uns den Kundenwünschen an.

Unsere Produkte – Frische und Qualität im Glas

Unsere Produkte werden nach traditionellen Verfahren hergestellt, um den einzigartigen Geschmack und die wertvollen Nährstoffe des Gemüses bestmöglich zu erhalten. Neben der Abfüllung in Gläsern sind auch Plastikgebinde oder Dosen möglich.

Unsere Hauptprodukte:

- Gurkenlängsscheiben
- Gurkensticks
- Ganze Gurken
- Gurkenquerscheiben

Gerne produzieren wir weitere Produkte auf Anfrage wie z. B.

- Jalapeños
- Peperoni mild
- Mixed Pickles
- Silberzwiebeln
- Schlesische Gurkenhappen
- Puszta-Salat
- Karotten
- Maiskölbchen

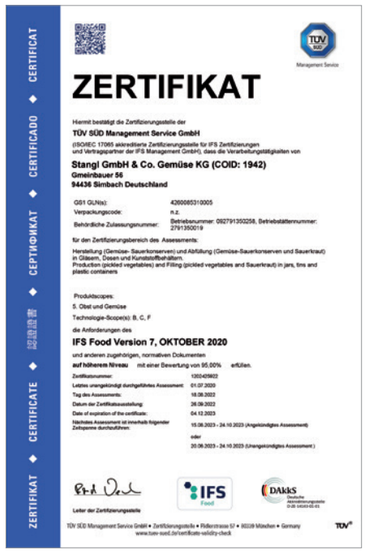
Setzen Sie sich mit uns in Verbindung!

Unser Qualitätsanspruch

In unseren Gläsern steckt zertifizierte Qualität

Modernste Technologien und strenge Qualitätskontrollen ermöglichen es uns, erstklassige Produkte anzubieten. Seit über 30 Jahren besteht unsere Mission in der Herstellung qualitativ hochwertiger und regional erzeugter Produkte. 100 % der von uns verarbeiteten Rohware stammt von GlobalGAP-zertifizierten Landwirten, davon bis zu 80 % von unserer eigenen Landwirtschaft, aus der unsere Produktionsstätte herausgewachsen ist.

Wir sind stolz auf unser perfektioniertes Qualitätsmanagementsystem und können die komplette Rückverfolgung vom Saatgut bis zum Endverbraucher sicherstellen. Unsere hohen betrieblichen Standards führen seit 2004 zu einer Rezertifizierung nach IFS Food auf "Higher Level". Das bestätigt unsere qualitativ hochwertige Arbeit und motiviert uns zusätzlich, uns weiter zu verbessern.



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle der

TÜV SÜD Management Service GmbH

(ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Stangl GmbH & Co. Gemüse KG (COID: 1942)
Gmeinbauer 56
94436 Simbach Deutschland

GS1 GLN(s): 4260065310005
Verpackungscode: n.z.
Behördliche Zulassungsnummer: Betriebsnummer: 09279130258, Betriebsstättennummer: 279135001 9

für den Zertifizierungsbereich des Assessments:
Herstellung (Gemüse- Sauerkonserven) und Abfüllung (Gemüse-Sauerkonserven und Sauerkraut) in Gläsern, Dosen und Kunststoffbehältern.
Production (pickled vegetables) and Filling (pickled vegetables and Sauerkraut) in jars, tins and plastic containers

Produktscopes:
5. Obst und Gemüse
Technologie-Scope(s): B, C, F

die Anforderungen des

IFS Food Version 7, OKTOBER 2020

und anderen zugehörigen, normativen Dokumenten
auf höherem Niveau mit einer Bewertung von 95,00% erfüllen.

Zertifikatsnummer: 1202-429802
Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment: 01.07.2020
Tag des Assessments: 18.08.2022
Datum der Zertifikatsausstellung: 26.09.2022
Date of expiration of the certificate: 04.12.2023
Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 15.08.2023 – 24.10.2023 (Angekündigtes Assessment)
oder
20.06.2023 – 24.10.2023 (Unangekündigtes Assessment)

Leiter der Zertifizierungsstelle

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Ridlerstrasse 57 • 80339 München • Germany
www.tuev-sued.de/certificate-validity-check

ZERTIFIKAT ◆ CERTIFICATE ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT

Neben IFS Food sind wir für die Herstellung von GQB- und Bio-Produkten zertifiziert.

Unser Erfolg beruht auf hochqualifizierten Mitarbeitern, die kontinuierlich unseren hohen Produktstandard sichern.

Wir suchen Sie!

Der Erfolg unseres Unternehmens basiert ganz wesentlich auf engagierten und kompetenten Mitarbeiter/-innen. Wir wachsen kontinuierlich und sind dabei auf der Suche nach neuen Teammitgliedern, die unser Unternehmen weiter voranbringen.

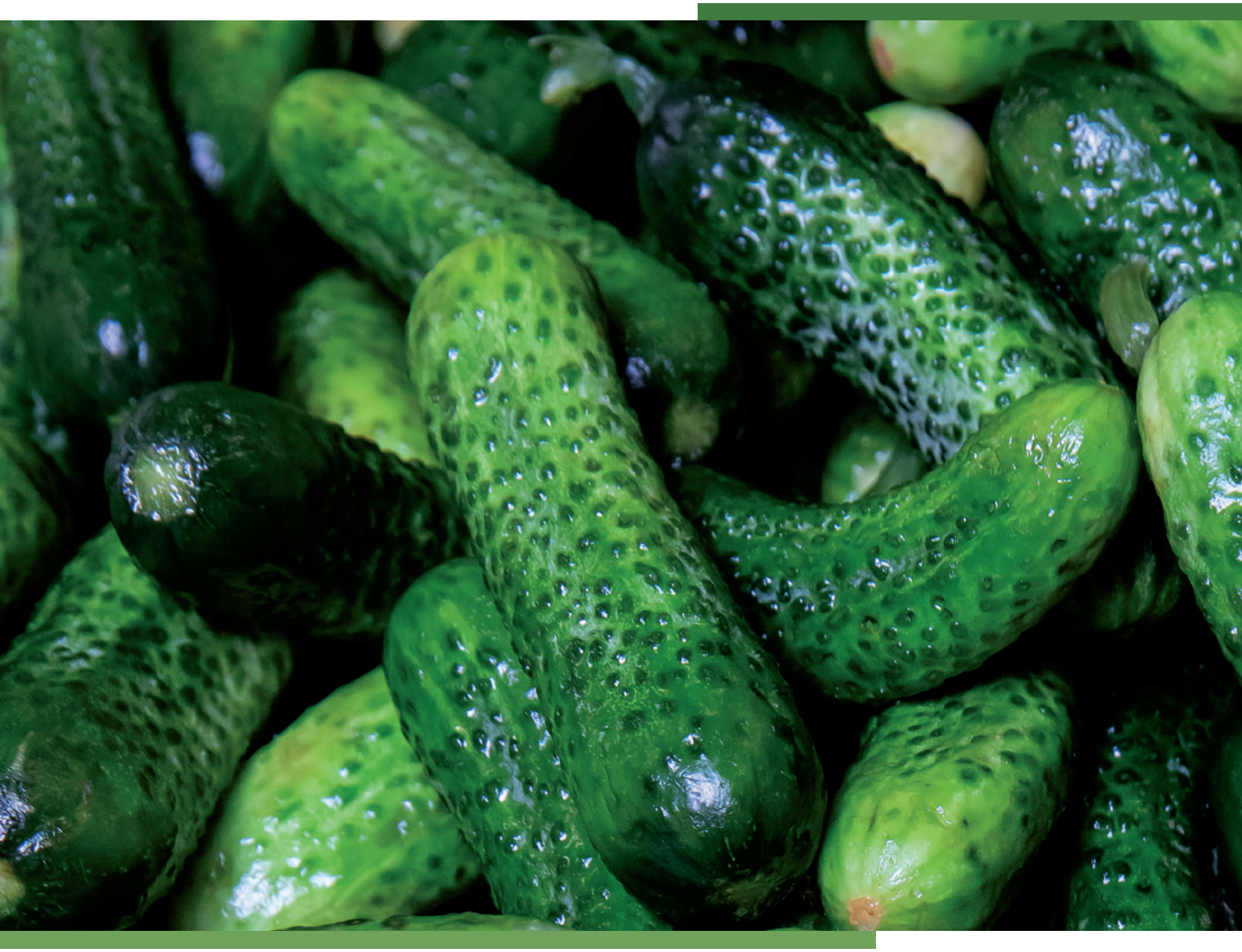
Wir bieten flache Hierarchien, viel Raum für Gestaltungsmöglichkeiten, verschiedene Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, eine familiäre Atmosphäre sowie einen sicheren Arbeitsplatz mit Zukunft.

Sie haben Lust, Teil des Teams zu werden und uns zu unterstützen? Dann schauen Sie gern auf dem Karriereportal unserer Website vorbei. Dort finden Sie alle aktuellen Stellenangebote und Informationen rund um Ihre Karriere bei der Stangl GmbH & Co. Gemüse KG.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Bewerbung!

Aktuell keine passende Stelle dabei? Gerne freuen wir uns auch auf Ihre Initiativ-Bewerbung. Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen gern an bewerbung@stangl-gemuese.de. Selbstverständlich werden diese vertraulich behandelt.

Stangl gemüse



Stangl GmbH & Co. Gemüse KG

Gmeinbauer 56
D-94436 Simbach
Telefon: +49 (0) 9954 700 13 0
Telefax: +49 (0) 9954 700 13 99
info@stangl-gemuese.de
www.stangl-gemuese.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 123695 • www.jsdeutschland.de