

Kundenfallstudie

Vascar. Vaslui, Romania.

DEUTSCH

Vascar und TIPPER TIE TTCut - ein gutes Team

Seit sich 1991 in der ostrumänischen Stadt Vaslui die Pforten von Vascar öffneten, hat sich das Unternehmen nicht nur zu einem respektablen Hersteller von Premium-Fleischwaren nach rumänischer Tradition entwickelt, sondern war auch ein starker Verfechter des Wertes von Fleisch für jede Ernährungsweise. Auf seiner Internetseite bringt das Unternehmen auch einen Glauben zum Ausdruck, von dem behauptet wird, alle Rumänen würden ihn teilen, nämlich „dass eine fleischlose Mahlzeit eine Mahlzeit ohne Charme ist“. Und Vascar macht seinen Kunden deutlich, dass ein großer Teil dieses Charmes, der jedem Produkt verliehen wird, von der Sorgfalt, dem Können und der Seele des „Chefkochs“ stammt.



Die vom Chefkoch inspirierten klassischen Geschmacksrichtungen der Vascar Fleischsorten haben ihren Ursprung in seiner Küche, die es in Sachen hochmoderner Ausrüstung und Technologie mit Küchen im ganzen Land aufnehmen kann. Ein wichtiger Grundsatz des Unternehmens ist es, äußerst anspruchsvoll zu sein und nur die feinste Qualität zu wählen bei Schweinefleisch, Rindfleisch, Lammfleisch und Gewürzen von Lebensmittellieferanten, die größten Wert auf Rückverfolgbarkeit, Lebensmittelsicherheit und die Herkunft aller Inhaltsstoffe legen. Das Ergebnis dieses unermüdlchen Engagements ist ein schmackhaftes Sortiment an Salami, Würsten, Schinken, Fleischkonserven sowie mehr als einem Dutzend Pasteten, auch solchen mit Gemüse.



Eines von mehreren Pasteten mit dem TTCut produziert.

Vascar profitiert von einem großen Vertriebsgebiet in Rumänien, insbesondere den großen Supermarktketten. Dazu gehört das gesamte Gebiet von Moldawien und die kürzlich erfolgte Ausdehnung in die Bezirke Ialomița, Constanța und Tulcea. Das Unternehmen hat auch eine Reihe eigener Geschäfte eröffnet, um die örtlichen Vertriebslücken zu schließen.

TIPPER TIE Lösung wesentlich für den Arbeitsablauf bei Vascar

Als Vascar seinen Feinstzerkleinerer TTCut kaufte, wussten sie, dass sie einen hohen Wert in Verbindung mit führender Designinnovation und Funktionalität bekamen. Aber sie waren sich nicht bewusst, dass die Maschine so vielseitig war und für so viele Produkte eingesetzt werden konnte. Gabriel Enache, stellvertretender Leiter von Vascar, erklärt: „Wir nutzen den TTCut für Lebensmittelzubereitungen oder Delikatessprodukte und im Bereich der Lebensmittelkonserven. Der TTCut ist sehr nützlich bei Pasteten, Leberwürsten,



TTCut150HD Feinstzerkleinerer

„ Er bietet eine Menge Vorteile hinsichtlich Qualität und Energieersparnis. „



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Kundenfallstudie: Vascar

Fleischkäse und Lyoner-Wurst; mit anderen Worten, bei allen Produkten, die sehr fein sein müssen." Produktivität und Energieeffizienz des Systems waren ausgeprägt. „Für Lyoner-Wurst, die mit dem TTCut nur fünf Minuten dauert, brauchten wir mit dem alten Kutter, der über 100 Kilowatt verbrauchte, ungefähr eine halbe Stunde", sagte Enache. „Dank des TTCut reduzieren wir den Stromverbrauch und sparen vor allem eine Menge Energiekosten. Und dann ist da noch der Feinheitsgrad. Der ist, was das Endprodukt angeht, auf dem TTCut viel besser als bei unserem früheren Feinkutter." Und Enache fügt hinzu: „In unserem Produktionsablauf würde die Abteilung ohne den TTCut zu einem kompletten Stillstand kommen. Die Maschine läuft ununterbrochen."

Genauere Suche zahlt sich aus

Vascar nutzte eine große Fachmesse in Deutschland als Ort für Gespräche mit möglichen Ausrüstungslieferanten. Weshalb haben sie sich für den TTCut von TIPPER TIE entschieden? Enache antwortete kurz und prägnant: „Ich glaube, es lag an den Experten des Unternehmens. Wir hatten davon gehört. Und wir waren entschlossen, eine solche Maschine zu kaufen, aber was uns wirklich überzeugt hat, waren die Experten, die die Maschine präsentierten." Diese kluge Entscheidung wurde durch die Erfahrung mit Vascars TTCut ständig untermauert. „Er bietet eine Menge Vorteile hinsichtlich Qualität und Energieersparnis. Hätten wir ihn nicht gehabt, hätten wir viel Strom verbraucht, und wir hätten Produkte von, sagen wir, schlechterer Qualität erzielt." Enache fuhr fort mit einer speziellen Liste wichtiger Verarbeitungsvorteile: „Er ist für die vorgegebene Menge sehr schnell. Wir erzielen im Rahmen der gewünschten Parameter und Austrittstemperaturen sehr feine Produkte. Er erwärmt das Produkt nicht und er ruiniert es nicht. Ich habe einen so hohen Output nicht erwartet, und auch nicht, dass ich meine Produktionsziele so schnell würde erreichen können."

Vascar beschreibt den TTCut mit drei Worten: „Effizienz, Schnelligkeit, Qualität." Gefragt, ob sie Lösungen von TIPPER TIE empfehlen würden, war die Antwort ein überwältigendes „Definitiv!"

Über Emerson Technik

Seit 2003 ist Emerson Technik vor Ort der führende Zulieferer von Verarbeitungsanlagen mit Schwerpunkt auf der Fleisch-, Geflügel-, Käse- und Fischindustrie. Das Unternehmen bietet Komplettlösungen, von der technischen Beratung bis hin zum professionellen Kundendienst- und Serviceteam, einschließlich einer kompletten Palette an Ersatzteilen und Verbrauchsmaterialien. Emerson Technik ist der Vertriebspartner für TIPPER TIE-Clipper in Rumänien und der Republik Moldawien.



.....
“ Und dann ist da noch der Feinheitsgrad. Der ist, was das Endprodukt angeht, auf dem TTCut viel besser als bei unserem früheren Feinkutter.
..... ”