

# Tapaustutkimus

Kotivara. Oulu, Suomi.

SUOMI

## Kotivara ja TIPPER TIE: Yhteinen laadun visio.



Oulu sijaitsee Perämeren rannalla ja se on väkiluvultaan Suomen viidenneksi suurin kaupunki. Makkaroita valmistava perheyrittys Kotivara on pitänyt toimipaikkansa Oulussa aina liikkeen avauksesta lähtien sota-aikana vuonna 1943. Nimi Kotivara viittaa karkeasti säilytykseen kotona. ”Se muistuttaa, että kaikilla pitäisi olla tärkeät elintarvikkeet kotona hätätapauksia varten”, selvittää Tomi Tanayama, Kotivaran tuotanto- ja laatu päällikkö.

Tanayama katsoo Kotivaran ydinajatuksen mahtuvan yhteen sanaan – laatuun. ”Olemme hyvin pieni yritys, joten meidän on valmistettava maukkaita ja korkealuokkaisia tuotteita.” Tuotantoon kuuluvat runsaslihaiset, kunnolla maustetut meetvurstituotteet, erityisesti Venäläinen meetvursti. Valikoimasta löytyy lukuisia makuja, kuten pippuri, valkosipuli ja chili, aidolla pietarilaisella reseptillä kuten yrityksen nettisivut kertovat. ”Kypsymisaika on pitkä: keskimäärin viisi viikkoa. Siten tuote on hyvin kuiva ja korkealaatuinen”, Tanayama selvittää. ”Meetvurstit ovat myös erittäin maukkaita. Työkaverieni kanssa syömmme niitä paljon – meidän omaa laaduntarkastustamme!”

Asiakkaat Suomessa ja Ruotsissa löytävät Kotivaran tuotteet paikallisista kaupoista. He tunnistavat herkulliset meetvurstit tunnusomaisesta oranssista pakkauksestaan. Oranssi on ollut vuosikymmenien ajan Kotivaran meetvurstituotteiden perinteinen väri.

### Toteutus ja luotettavuus erillään

Menestyksekkäät lihanjalostajat saavuttavat mahdollisesti pisteen, jossa tuotannon kapasiteetti uhkaa rajoittaa kasvua. Silloin vaihtoehtoja on kaksi: lisätä kapasiteettia tai rajoittaa vauhtia. Vuonna 2013 Kotivara ymmärsi, että klipsikapasiteetti vaatisi huomattavan lisäyksen, jolloin he alkoivat etsiä uutta klipsikonetta. ”Kun investoimme uuteen koneeseen, tarkistelimme hankintaa monelta kannalta”, muistelee Tomi Tanayama. ”Laatu on ehdotonta, koska tuotteemme olemus on tärkeää asiakkaillemme.” Mietittyään muutamia toimittajia, Kotivara seurasi tuttua polkua. ”Valitsimme TIPPER TIE SV4800 -klipsikoneen, koska vakuutuimme muiden käyttäjien hyvistä kokemuksista”, kertoo Tanayama. ”Se oli myös hyvin paljon samantyyppinen kuin vanha koneemme SV4600, jota käytämme edelleen. Testasimme muita merkkejä ennen ostopäätöstä ja totesimme SV4800:n olevan paras vaihtoehto meille.”



SV4800 automatisoitu kaksoisklipsikone.



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

# Tapaustutkimus: Kotivara

Tomi Tanayama arvostaa myös SV4800:n helppokäyttöisyyttä. Lisäkapasiteetiksi hän arvioi noin 10–20 prosentin kasvua nopeudessa.

TIPPER TIE kuvaa SV4800-mallin olevan nopein levittävillä saksilla oleva U-klipsikone. Se sulkee jopa kaliiberiltaan 160 mm muovi-, kuitu-, ja kollageenisuolet jopa 120 sykliä minuutissa. Levitysjärjestelmä mahdollistaa myös kinkkut tuotteiden klipsaukseen, mikä sopii hyvin Kotivaralle. Kaikkien erilaisten meetvurstituotteiden lisäksi he valmistavat myös joitakin kylmäsavustettuja kinkkuja.

Vuodesta 2000 alkaen Kotivara on luottanut myös toiseen TIPPER TIE -järjestelmään olennaisena tuotantoprosessin osana. Vielä viisitoista vuotta myöhemmin TIPPER TIE/Alpina 550-litran maljakutteri tuottaa edelleen laadultaan tarkkaa massaa, mikä on ehdotonta ensiluokkaisen meetvurstin valmistuksessa. ”Se tuottaa korkeaa laatua, on luotettava ja helppokäyttöinen. Se toimii moitteettomasti edelleen kaikkien vuosien jälkeen”, kertoo Tanayama. Swopper550-maljakutteri on huomattava tekijä Kotivaran kapasiteetissa – enimmillään 20 000 kiloa päivässä Tanayaman mukaan.

## Laatu- ja teknisen tuen ylistys

Vuosien yhteistyön jälkeen, kun Tomi Tanayama arvioi TIPPER TIETÄ toimittajana, hänen vaikutelmaansa vaikuttavat hänen ja hänen työntekijöidensä päivittäiset kokemukset. Tuotteiden laadun, ongelmaratkaisun ja teknisen tuen alueilla hän antaa jokaisesta hyvät arvosanat. Hän voi ilolla suositella TIPPER TIETÄ hänen kollegoilleen. ”Kevin Alpina (TIPPER TIEN jälleenmyyjä Suomessa) on ollut kumppanimme 30 vuoden ajan. Se on meille pitkä ja menestyksenkäs historia.”

## Kevin Alpina

Kevin Alpina Oy on palvellut suomalaisia asiakkaita yhdessä TIPPER TIE/Alpina kanssa yli 30 vuoden ajan. Perheyhtiöllä on huomattava kokemus lihanjalostuksesta. Yhdessä TIPPER TIEN kanssa Kevin Alpina pystyy tarjoamaan tehokkaita tuotantolinjoja kohtuullisilla käyttökustannuksilla. Kevin Alpina Oy on investoinut huomattavasti asiakaspalveluun sekä varaosien ja kulutustarvikkeiden varastointiin.

Lisätietoja yhteyshenkilöltä:  
Shelly Ryder  
Markkinointipäällikkö  
TIPPER TIE, Inc.  
+1 919 362 8811 x317  
sryder@tippertie.com

TIPPER TIE, Inc.  
2000 Lufkin Road  
Apex, NC 27539 USA  
Puh. +1 919 362 8811  
Faksi +1 919 362 4839  
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH  
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a  
21509 Glinde/Germany  
Puh. +49 40 72 77 04 0  
Faksi +49 40 72 77 04 100  
infoDE@tippertie.com



TIPPER TIE 550 litran maljakutteri.

“*Testasimme muita merkkejä ennen ostopäätöstä ja totesimme SV4800:n olevan paras vaihtoehto meille.*”  
Tomi Tanayama,  
tuotanto- ja laatupäällikkö



TIPPER TIE™