

Конкретный случай

Kotivara. Оулу (Финляндия).

РУССКИЙ

Kotivara и TIPPER TIE: Совместное видение качества.



Оулу расположен на побережье Балтики и является пятым по населению городом Финляндии. Находящийся в семейном владении изготовитель колбас Kotivara обосновался в Оулу и открыл свои двери в военное время 1943 г. Название Kotivara переводится примерно как домашний склад. «Это означает хранение у себя важных продуктов питания на случай чрезвычайной ситуации», – поясняет Томи Танаяма, менеджер по производству и качеству Kotivara.

Танаяма считает, что суть Kotivara можно выразить одним словом – качество. «Мы малая компания, поэтому мы должны производить вкусные высококачественные продукты». Они действительно производят превосходную линию мясистых, сдобренных специями продуктов салями, особенно так называемый «русский» салями. Они предлагают в большом разнообразии продукты с перцем, чесноком и чили по настоящему рецепту из Санкт-Петербурга, как об этом говорится на сайте компании. «У нас долгое время выдерживания, в среднем пять недель. Поэтому продукт получается очень сухим, качества премиум», – сообщает Танаяма. «Он очень вкусный. Мои сотрудники и я много едим его здесь – это наша собственная проверка качества!»

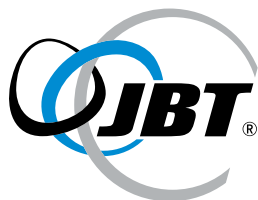
Покупатели по всей Финляндии и Швеции могут найти продукты Kotivara в своих местных супермаркетах. Они узнают аппетитный салями по его выделяющейся упаковке оранжевого цвета. Десятилетиями оранжевый является традиционным знаком салями Kotivara.

Производительность и надежность по отдельности

У успешных производителей мяса в конце концов наступает момент, когда пропускная способность начинает угрожать сдерживанием роста. У них имеется на выбор: увеличить эту способность или потерять момент. В 2013 г. Kotivara поняла, что ее пропускная способность по клипсации требует серьезного улучшения и начала искать новую систему клипсатора. «Когда мы инвестируем в новую машину, то рассматриваем ее под разными углами», – вспоминает Томи Танаяма. «Качество является существенным, так как то, как выглядят наши продукты, важно для потребителя». Рассмотрев несколько фирм-поставщиков, Kotivara пошла знакомым ей путем. «Мы выбрали клипсатор TIPPER TIE SV4800 из-за хорошего впечатления о нем у других пользователей», – говорит Танаяма. «Кроме того, по своей конструкции он очень похож на наш старый SV4600, который мы продолжаем использовать и сегодня. Перед покупкой мы проверили другие марки и SV4800 оказался для нас лучшим вариантом».



Автомат двойной клипсации SV4800.



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Конкретный случай: Kotivara

Томи Танаяма ценит также легкость использования SV4800. А что касается улучшения пропускной способности, то по его оценке скорость выросла на 10-20%.

TIPPER TIE описывает SV4800 как самый быстрый распорный вытеснитель для U-образной клипсации. Он закрывает пластиковые, волоконные и коллагеновые колбасные оболочки калибра до 160 мм при скорости до 120 циклов в минуту. Система распорного вытеснителя позволяет также обрабатывать ветчинные продукты, что также устраивает Kotivara. Кроме всевозможных продуктов салями они производят также и некоторые ветчины холодного копчения.

Начиная с 2000 г. Kotivara опиралась на другую систему TIPPER TIE как интегральную часть своего производственного процесса. Пятнадцать лет спустя куттер с чашей на 550 л. TIPPER TIE/Alpina продолжает давать однообразно точные эмульсии, важные для производства салями премиум. «У него высокое качество, он надежен и легок в эксплуатации. Он хорошо работает уже много лет», – говорит Танаяма. Куттер с чашей Swopper550 вносит огромный вклад в общую производительность Kotivara – до 20000 кг в день, по словам Танаяма.

Качество и поддержка заслуживают похвалы

После многих лет совместной работы, когда Томи Танаяма говорит о TIPPER TIE как о поставщике, то находится под впечатлением от того, с чем он и его сотрудники сталкиваются каждый день. О таких областях, как качество продукции, решение проблем и техническая поддержка, он неизменно высказывается одобрительно. Он бы с удовольствием рекомендовал TIPPER TIE и другим, таким как он, производителям. «Kevin Alpina (дистрибьютор TIPPER TIE по Финляндии) был нашим партнером 30 лет. Это для нас долгая и успешная история».

О Kevin Alpina

Kevin Alpina Oy служит финским клиентам вместе с TIPPER TIE/Alpina свыше 30 лет. Ориентированная на семейный бизнес компания имеет очень большой опыт в переработке мяса. Совместно с TIPPER TIE, Kevin Alpina может предложить эффективные производственные линии при приемлемых текущих расходах. Kevin Alpina Oy много вложила также в послепродажный сервис и складирование запчастей и расходных материалов.

За подробной информацией обращайтесь:

Шелли Райдер
Менеджер по маркетингу
TIPPER TIE, Inc.
+1 919 362 8811 x317
sryder@tippertie.com



Куттеры с чашей на 550 л. TIPPER TIE.

“
«Перед покупкой мы
проверили другие марки
и SV4800 оказался для нас
лучшим вариантом».
Томи Танаяма, менеджер
по производству и качеству
..... ”

TIPPER TIE, Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 США
Тел. +1 919 362 8811
Факс +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com

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

 TIPPER TIE™