

Studiu de caz

Vascar. Vaslui, Romania.

ROMÂN

Vascar și TIPPER TIE TTCut – o echipă excelentă

Începând din anul 1991 când și-a deschis porțile în Vaslui, un oraș din partea estică a României, nu numai că a ajuns un producător respectat de preparate din carne de calitate superioară prelucrată după tradiție românească, dar este și un puternic susținător al importanței cărnii în orice dietă. Chiar și pagina lui web propagă credința pretinsă a fi împărtășită de toți românii: „o masă fără carne este o masă fără farmec”. Iar Vascar sugerează consumatorilor săi că mare parte din farmecul dăruit de fiecare produs provine din grija, priceperea și sufletul „bucătarului șef”.

Gusturile clasice ale cărnurilor Vascar inspirate de bucătarul șef încep în bucătăria acestuia, care prin echipamentul și tehnologia ultramodernă concură cu oricare bucătărie din țară. Un principiu de bază al companiei este de a fi extrem de exigentă în alegerea cărnii de porc, de vită, de oaie și a condimentelor de cea mai bună calitate de la furnizorii de produse alimentare care pun pe primul loc trasabilitatea, siguranța alimentelor și originea tuturor ingredientelor. Rezultatul acestui angajament ferm este sortimentul delicios de salam, cârnați, șuncă, conserve de carne și mai mult de o duzină de pateuri, inclusiv cele vegetale.

Vascar beneficiază de o rețea vastă de distribuție în România, în special cu lanțuri mari de supermarketuri. Aceasta include întreaga zonă a Moldovei și recenta extindere înspre sud, în județele Ialomița, Constanța și Tulcea. Compania a deschis chiar și un număr de magazine proprii pentru a umple golurile distribuției locale.

Soluția TIPPER TIE este esențială pentru procesul Vascar

Când Vascar a achiziționat emulsorul său TTCut știa că a obținut un produs în care valoarea ridicată este combinată cu inovația de vârf în materie de design și funcționalitate. Dar nu și-au dat seama încă că utilajul este atât de multilateral și poate fi utilizat pentru atât de multe produse. Domnul Gabriel Enache, directorul adjunct al Vascar explică: „Folosim TTCut-ul la preparate sau la delicatose,



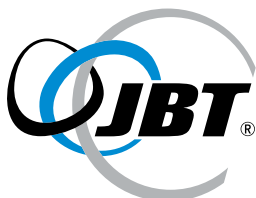
Unul din mai multe pateuri produse cu TTCut.



TTCut150HD Emulsor

„ Ne aduce foarte multe avantaje legate de calitate și de economii energetice.

”



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

Studiu de caz: Vascar

precum și în secția de conserve. Ne ajută foarte mult la pateuri, lebăr, parizer și crenvurști; cu alte cuvinte, la toate produsele care trebuie să aibă o finețe ridicată. Productivitatea și eficiența energetică a sistemului au fost remarcabile. „La crenvurști, care cu TTCut necesită numai cinci minute, cu cutterul anterior având consumul de peste 100 de kilowați aveam nevoie de aproximativ o jumătate de oră” zice Enache. „Datorită TTCut-ului reducem consumul de energie și în primul rând economisim mult la costurile de energie. Și mai este și nivelul de finețe. Care este mult mai bun pe TTCut în ceea ce privește produsul final în comparație cu cutterul nostru anterior. Domnul Enache adaugă: „În fluxul de producție fără un utilaj tip TTCut mi-ar sta complet secția. El este folosit continuu.”

Căutarea detaliată este rentabilă

Vascar a folosit un mare târg de utilaje din Germania ca un loc pentru negocieri cu potențialii furnizori de echipamente. Ce i-a determinat să aleagă TIPPER TIE TTCut? Domnul Enache a răspuns succint: „Cred că domnii specialiști de acolo. Am auzit deja despre utilaj. Eram hotărâți să cumpărăm unul, însă ce ne-a convins au fost specialiștii care au prezentat mașina.” Această decizie înțeleaptă a fost susținută în mod constant de experiența cu TTCut-ul de la Vascar. „Ne aduce foarte multe avantaje legate de calitate și de economii energetice. Dacă n-am fi avut-o, am fi consumat foarte mult și am fi obținut produse de o calitate mai ... slăbuță, să zicem.” Enache a continuat cu o listă precisă a avantajelor importante de prelucrare: „Este foarte rapid raportat la cantitatea produsă. Obținem o finețe ridicată, cu parametrii pe care ni-i dorim și temperaturi de ieșire. Utilajul nu încălzește produsul și nu îl degradează. Nu mă așteptam să am așa o capacitate mare de producție, adică să produc așa de rapid ce am de realizat.”

Vascar descrie TTCut-ul în trei cuvinte: „Eficiență, rapiditate, calitate.” Întrebat dacă recomandă soluțiile TIPPER TIE răspunsul a fost un răsunător „Bineînțeles!”

Despre Emerson Technik

Incepând cu anul 2003, Emerson Technik este liderul local în furnizarea de echipamente pentru procesarea alimentelor în industria carni, branzeturilor și pestelui. Compania oferă soluții complete de la consiliere tehnologică până la servicii profesionale de întreținere post vânzare, inclusiv gama completă de piese de schimb și consumabile. Emerson Technik este distribuitorul clipsatoarelor TIPPER TIE în România și Republica Moldova.”



„Și mai este și nivelul de finețe. Care este mult mai bun pe TTCut în ceea ce privește produsul final în comparație cu cutterul nostru anterior.”