

Wienie-Pak:
**Eine maßgeschneiderte
Erfolgsstory**



Mehr lesen



Wienie-Pak: Eine maßgeschneiderte Erfolgsstory.

So fing alles an

Die Idee kam auf, als uns ein Kunde aus Mexiko sagte, dass er die Farbe auf der Oberfläche erhalten wolle, weil die Endkunden keine ‚farblosen‘ Produkte kaufen wollten. Unser Verkaufsleiter in Mexiko, Héctor Gallegos, hat auf diese Anfrage sofort mit der Idee geantwortet, dass man unsere rot durchgefärbten Därme nutzen solle, anstatt die roten farbübertragenden Därme der Wettbewerber. Diese Entwicklung war vorteilhafter, weil der Wechsel auf ein anderen Darm auch den Hallenboden und die Kleidung der Bediener weniger verschmutzen würde. Für den Kunden würden sich auch beträchtliche Einsparungen ergeben. Die vorhandene Technik ermöglichte die Durchführung dieses Tests, weil der Kunde die Würstchen vor dem Garen sonst in rotes Pigmentbad getaucht hat. Es sah zuerst recht einfach aus, aber schließlich brauchten wir für die Neuentwicklung die Unterstützung von unseren Werken in Belgien und der Tschechischen Republik.

So ging es weiter

Das erste Muster, das zum Werk versandt wurde, stammte aus unserem Wienie-Pak-Standardangebot. Anhand dieses Musters konnten wir den geeigneten Aufbau und Verschluss sowie die richtige Länge des Darms bestimmen. Leider hat dieser Darm nicht alle Brätanteile überdeckt und so war nach dem Garen immer noch ein bisschen Fett durch den Darm zu sehen. Und das konnte den Kunden nicht zufriedenstellen.

Der zweite Schritt erfolgte dann in der F&E-Abteilung in Lommel. Kim Luyckx und Naomi Bongaerts fanden einen neuen Pigmentanbieter und entwickelten einige Muster mit unterschiedlichen Farbkonzentrationen. Zu diesem Zeitpunkt wollten wir einen internen Testlauf in Brno durchführen, um annähernd dieselben Produktionsbedingungen wie beim Kunden nachzustellen. So kamen wir darauf, dass unsere Großküchentöpfe die beste Wahl für die Simulation waren. Der Kunde teilte uns die genaue Pigmentkonzentration, Garzeit und Temperatur der Lösung mit, in die die Würstchen nach dem Füllen eingetaucht werden. Zusammen mit Vladimír Ševčík und Libor Javořík ließen wir einige der Muster aus dem Werk in Lommel durchlaufen und prüften, ob nach dem Garen noch Fett durch den Darm hindurch zu sehen war.





Das Muster mit dem besten Ergebnis wurde gerafft und nach Mexiko versandt, damit der Kunde es mit seinem Brät in seiner Anlage und in seinem Garverfahren testen konnte. Der Darm sah nach dem Garen perfekt aus und sämtliche Brätanteile – inklusive Fett – waren überdeckt. Danach legte der Kunde die Würstchen für 40 Tage ins Regal und überprüfte sie täglich. Die Farbe blieb unverändert und ViskoTeepak erhielt den ersten offiziellen Auftrag über zwei Millionen Meter.

Dieses maßgeschneiderte Produkt hat wieder einmal gezeigt, dass es sich lohnt, Zeit in die Entwicklung neuer Ideen und Konzepte zu investieren – neue Erkenntnisse, neue Aufträge und rundum zufriedene Kunden. Darüber hinaus hat das Experiment den Weg für den Verkauf weiterer Wienie-Pak-Produkte an den Kunden geebnet und unseren Gesamtabsatz in Mexiko gesteigert.



Filip Veselka
Technischer Vertriebsleiter, Wienie-Pak



Raffdärme



Always around

