

Wienie-Pak:
**Una historia de éxito
hecha a medida**



Seguir
leyendo



Wienie-Pak: Una historia de éxito hecha a medida.

¿Cómo ocurrió?

La idea surgió cuando un cliente mexicano dijo: «Quiero preservar el color en la superficie porque a los consumidores finales no les gusta comprar productos decolorados». Nuestro gerente de ventas en México, Héctor Gallegos, respondió inmediatamente a la petición con la idea de usar nuestra funda roja estándar de color sólido en lugar de la funda de la competencia, con un tinte rojo que se transfiere a la superficie de las salchichas y que, con el tiempo, perdería el color. Este desarrollo tuvo otras ventajas añadidas, porque al cambiar la funda también se podía mantener limpio el taller y la ropa de los operarios. Para el cliente, se traduciría además en un ahorro significativo. La tecnología existente nos permitió realizar esta prueba porque el cliente estaba acostumbrado a sumergir las salchichas en un pigmento rojo antes del tratamiento térmico. Al principio parecía muy fácil, pero el nuevo desarrollo finalmente requirió muchos recursos de nuestras plantas de Lommel y Brno.

¿Y los siguientes pasos?

La primera muestra enviada a la planta fue tomada de nuestro catálogo estándar de Wienie-Pak. Con esta muestra pudimos determinar la estructura de la funda, la longitud y tipo de cierre correctos de los canutos corrugados. Desafortunadamente, la funda no ocultaba todas las partículas de la masa cárnica, y después del tratamiento térmico todavía podía verse algo de grasa a través de la funda. Esto al cliente le pareció inaceptable.

El segundo paso tuvo lugar en el departamento de I+D de Lommel. Kim Luyckx y Naomi Bongaerts encontraron un nuevo proveedor de pigmentos y consiguieron algunas muestras con diferentes concentraciones de color. En ese momento, pensamos en hacer una prueba interna en Brno para simular las mismas condiciones de producción que tenía nuestro cliente. Entonces nos dimos cuenta de que las ollas de nuestro comedor eran la mejor herramienta que podíamos usar. El cliente nos dio la concentración exacta de pigmento, el tiempo de tratamiento térmico y la temperatura de la solución en la que se sumergían las salchichas después de la embutición. Junto con Vladimír Ševčík y Libor Javořík, probamos algunas de las muestras recibidas de la planta de Lommel y comprobamos si la grasa se veía a través de la funda después del tratamiento térmico.





Se escogió la mejor muestra, se corrugó y se envió a México para que el cliente la probara con su masa cárnica, equipo y tratamiento térmico. La funda tenía un aspecto excelente después del tratamiento térmico, y todos los componentes de la masa cárnica —incluida la grasa— quedaban ocultos. Posteriormente, el cliente almacenó las salchichas y las revisó a diario durante un total de 40 días. El color permaneció sin cambios, y ViskoTeepak recibió el primer pedido oficial de dos millones de metros.

Este producto hecho a medida demostró que el tiempo que se dedica a desarrollar nuevas ideas trae consigo el éxito y una renovada experiencia, además de nuevos pedidos y clientes generalmente satisfechos. Además, el experimento llevó a que el cliente comprara otros productos de Wienie-Pak, aumentando nuestras ventas generales en México.

Filip Veselka
Gerente de asistencia técnica, Wienie-Pak



Canutos corrugados



Always around

