

Zusätzliche Einfrierkapazität für Großbäckerei

Lebensmittelhersteller Vandemoortele legt genau wie Coolworld großen Wert auf Qualität und gute Dienstleistung für die sehr unterschiedlichen und vor allem lokalen Kunden in fast ganz Europa. Und genau im Bereich solcher bedarfsgerechten Lösungen fanden diese beiden spezialisierten Unternehmen in einem schönen Projekt zusammen. An einem der Produktionsstandorte, in diesem Fall war es der niederländische Standort Brunssum, bestand Bedarf nach einer vorübergehenden Lösung zum Einfrieren von Torten- und Kuchenprodukten.

Mehr Informationen?

Tel. 0800 297 999
I. www.coolworld-rentals.at
E. sales@coolworld-rentals.at

Im Bild: die 5 Mega-Einfrierzellen mit Vorraum

Mieten von Einfrierzellen in bedarfsgerechter Aufstellung

Beim Eintreffen am Standort fällt der Blick sofort auf die 5 Einfrierzellen mit Vorschleuse. Von innen sieht man, dass sie nahtlos an die vorhandenen Räume und auch an den daneben liegendem Kühl- und Tiefkühlraum im Gebäude anschließen. „Ein klarer Vorteil der Mietzellen ist, dass man einem Produktionsstandort schnell zusätzliche Einfrierkapazität hinzufügen kann. Auch wenn ein Umbau oder Neubau in mehreren Phasen durchgeführt wird, kann man die Kapazität einfach erweitern“, sagt Key Account Manager Sander Stadelman von Coolworld.



Innenansicht der Aufstellung



Werksleiter



Eines der verschiedenen Qualitätsprodukte

Stark im Lebensmittelsektor

Genau wie Vandemoortele beliefert Coolworld Rentals viele mit dem Lebensmittelsektor verwandte Betriebe, wie traditionelle Bäcker, Hotels, Restaurants, Lunchrooms, Cafeterien, Schnellrestaurants, Cateringunternehmen, Supermärkte und die Lebensmittelindustrie. Coolworld liefert Gesamtlösungen, auch in Notfällen und für regulären saisonbedingten Spitzenbedarf. Das ist aber nur ein Teil der Aktivitäten. Bei eigentlich allen vorübergehenden Kapazitätsmängeln bezüglich Kühlung oder Heizung hat Coolworld passende Lösungen vorrätig. Das war auch bei dem Projekt für Vandemoortele der Fall: „Mit den Einfrierzellen von Coolworld konnten wir schnell die erforderliche Einfrierkapazität für die Produktion erhöhen“, sagt Werksleiter Josja van Isterdael.



Tiefkühltechnik sorgt für Aufrechterhaltung der Qualität

Die Bäckerei in Brunssum stellt vor allem Torten- und Kuchenprodukte für den ausländischen Markt her. Nicht nur für spezialisierte Bäckereien, sondern auch für Supermärkte in Deutschland, Belgien und Frankreich. Die verschiedenen Kuchen- und Tortenprodukte werden unmittelbar nach der Produktion tiefgefroren. Die örtlichen Bäcker, Supermärkte oder Restaurants verarbeiten das Produkt manchmal noch weiter und verleihen ihm den lokalen *Finishing Touch*.

Über Vandemoortele

Vandemoortele ist ein 1899 gegründetes belgisches Familienunternehmen, bei dem Geschmack und Genuss im Mittelpunkt stehen. Vandemoortele ist europäischer Marktführer in zwei Geschäftssparten: Bäckereiprodukte und Margarine, Speiseöle und -fette. Im Jahr 2016 erzielte das Unternehmen mit 5.200 Beschäftigten einen Umsatz von etwa 1,35 Milliarden Euro. Vandemoortele hat seinen Sitz in Gent (Belgien) und verfügt über Niederlassungen in 12 europäischen Ländern mit eigenen Vertriebsorganisationen bzw. Produktionsbetrieben. Brunssum ist einer dieser Produktionsstandorte.

