

TREPKO na targach ANUGA 2012

ZWIĘKSZAJĄC TWOJĄ KONKURENCYJNOŚĆ



Tegoroczne międzynarodowe targi ANUGA FOODTEC w Kolonii, w Niemczech, które odbyły się w dniach 27-30 marca 2012, okazały się wielkim sukcesem. Grupa Trepko zaprezentowała szerokiej publiczności swoje najnowsze, innowacyjne i uniwersalne rozwiązania maszyn do pakowania. Pozwoliło to nam na nawiązanie wielu nowych znajomości oraz umocnienie już istniejących relacji. Odwiedzającymi byli przedstawiciele głównie z branży mleczarskiej i cukierniczej z całego świata, jednakże byli również delegaci sektora chemicznego. Ponad 170 firm zapytało o oferty na urządzenia do pakowania, dzięki którym otrzymaliśmy zamówienia na kompletną linię do pakowania oraz na kilka pojedynczych dedykowanych rozwiązań.

Podczas tegorocznych targów Anuga Grupa Trepko zaprezentowała szeroką gamę systemów pakujących.

KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA

Wśród prezentowanych rozwiązań znalazły się kompletne linie pakujące:

- linia do jogurtu składająca się z maszyny 6-rzędowej (246 KS) do napełniania i zamykania gotowych opakowań, automatu do formowania tacek (Seria 720), systemu układania kubków na tackach (Seria 760),
- linia do margaryny składająca się z maszyny 4-rzędowej (244 KSP) do napełniania i zamykania gotowych opakowań, urządzenia grupującego (Staker), automatu do pakowania zbiorczego (Seria 710), systemu układania kartonów na palecie (Portal Palletizer).

NOWE PRODUKTY

Obok linii pakujących na stoisku naszej firmy można było zobaczyć również szeroki wachlarz innych urządzeń. Szczególną uwagę naszych Gości zwróciły nowości w ofercie TREPKO, a zwłaszcza:

- wysokowydajny automat do formowania i zawijania kostek (typ 822), który reprezentuje nową generację tych urządzeń w naszej ofercie,
- automat typu Form-Fill-Seal przeznaczony do termoformowania

opakowań, ich napełniania i zamykania – jest to zupełnie nowy typ urządzeń wśród maszyn proponowanych przez TREPKO,

- 4-osiowy robot paletyzujący, z udoskonalonym systemem procesu pakowania, pozwalającym na sterowanie maszyną przy użyciu iPada® lub tabletu. Nowy algorytm umożliwia automatyczne obliczanie zoptymalizowanych układów na palecie.

DOPASOWANE INNOWACJE

Ciekawe rozwiązania, nowości techniczne i technologiczne były prezentowane również w innych eksponatach targowych, wśród których znajdowały się:

- automat liniowy do napełniania i zamykania gotowych opakowań (106KS),
- 1-rzędowy automat rotacyjny do napełniania i zamykania gotowych opakowań z innowacyjnym systemem zamykania płatką z babiny (211KS),
- automat do pakowania masła w małe kostki 10-25g (Seria PMG-4) z półautomatyczną kartoniarką.

Już dziś zapraszamy na targi w 2015 roku!



**24 - 27 marzec 2015
Kolonia, Niemcy**



Dziękujemy za odwiedzenie naszego stoisko podczas trwania targów i liczymy na dalszą owocną współpracę z Państwem.

Droży Czytelnicy!

Mam zaszczyt przedstawić Państwu pierwsze wydanie Magazynu TREPKO.

Firma TREPKO jest obecna na rynku maszyn pakujących od dekad, a jej sukces wynika z prawdziwie bliskiej współpracy z klientami na całym świecie. Dzisiaj chcielibyśmy Państwu pokazać nie tylko nasze produkty, ale również naszą pracę na rzecz spełniania rosnących wymagań rynku.

Sukces TREPKO jest wynikiem przyjęcia prostej, ale bardzo wymagającej zasady. Nasz rozwój jest oparty na wsłuchiowaniu się w potrzeby naszych klientów, które stanowią podstawę naszych produktów i usług. Z drugiej strony jednak, od wielu lat obserwujemy, jak nasze innowacje stają się inspiracją dla wielu naszych klientów.

Pragniemy zatem zaprezentować Państwu nowości w naszej ofercie oraz plany na najbliższą przyszłość. Pierwsze wydanie Magazynu TREPKO zawiera informacje o innowacjach produktowych, ale także ilustruje bliską współpracę z użytkownikami maszyn TREPKO. Chcielibyśmy zaprosić Państwa również do spotkań podczas ważnych wydarzeń rynkowych, jak również do naszego nowego Centrum Konferencyjno-Pokazowego w Gnieźnie. Źródłem naszych sukcesów są kompetencje naszego zespołu, tak więc w naszym Magazynie znajdą Państwo również prezentacje sylwetek naszych wyróżniających się koleżanek i kolegów.

Mam nadzieję, że lektura pierwszego wydania Magazynu TREPKO będzie dla Państwa interesująca. Jak zawsze jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i wskazówki, które prosimy przekazywać bezpośrednio członkom zespołu TREPKO lub na adres info@trepko.com.

Będzie nam miło zapoznać się z Państwa komentarzami.

Z serdecznymi pozdrowieniami,
Jesper Bjørn Hansen
Dyrektor Zarządzający
TREPKO A/S – Dania



Jesper Bjørn Hansen, CEO

Spis treści

Zapowiedź

Trepko na targach Anuga 2012 1

Edytorial 2

Aktualności

Jazda próbna przed zakupem? W Trepko to możliwe! 3

TECHMILK 2012 – „Postęp techniczny w przetwórstwie mleka” 3

Podsumowanie targów FOTEG 2012 w Istambule 3

Produkty

Higiena i bezpieczeństwo produktu 4

Nowe rozwiązanie w ofercie TREPKO 5

Innowacje w maszynach do formowania i zawijania 6-7

Świeżość i atrakcyjność? To surówki i sałatki pakowane przez Trepko! 8

Studium przypadku

Rozwiązania adekwatne do potrzeb 9

Największa linia pakująca do sera typu U.F. w mleczarni Šabac 10-11

Pracownicy

Śladami kolei transsyberyjskiej 12

Biznes w różnych kulturach 12

Trepko na świecie 12

JAZDA PRÓBNA PRZED ZAKUPEM? W TREPKO TO MOŻLIWE!

Centrum konferencyjno - pokazowe



Długoterminowe inwestycje wymagają pewności i gwarancji, że przeznaczone na nie środki finansowe są należycie wydawane. Każdy z nas, inwestując w nowy samochód, nie tylko zapoznaje się z broszurami informacyjnymi, lecz również uczestniczymy w jeździe próbnej. Firma Trepko również daje Państwu możliwość skorzystania z jazdy próbnej. Dzięki możliwości praktycznego zapoznania się z pracą maszyn pakujących, Państwa decyzja o inwestycji będzie

pewna i oparta na konkretnych argumentach.

W trosce o najwyższą jakość obsługi, rozumiejąc Państwa potrzebę poczucia bezpieczeństwa i pewności w procesie decyzyjnym, w 2010 roku podjęliśmy decyzję o wybudowaniu hali pokazowej. Dzięki tej inwestycji otrzymają Państwo możliwość skorzystania z „jazdy próbnej” maszyn pakujących Trepko.

Hala pokazowo-konferencyjna została oddana do użytku z końcem 2011 roku. Obiekt jest wyposażony w halę pokazową, profesjonalną salę konferencyjną, pokoje do rozmów oraz zaplecze socjalne.

Przeznaczeniem hali konferencyjnej jest organizacja stałej ekspozycji maszyn i urządzeń pakujących z możliwością ich przetestowania. W najbliższym czasie organizowane będą szkolenia

z zakresu obsługi, konserwacji i utrzymania higieny maszyn skierowane do odbiorców maszyn TREPKO, ze szczególnym uwzględnieniem personelu technicznego i obsługi.

Nowa hala konferencyjno-pokazowa jest również miejscem, w którym wiosną 2013 roku odbędzie się trzecia edycja „TREPKO Conference & Exhibition”. Podobnie, jak w poprzednich edycjach, w programie imprezy przewidziano pokazy pakowania produktów spożywczych na urządzeniach TREPKO oraz serię ciekawych, merytorycznych prezentacji

Szczegółowe informacje o szkoleniach i konferencjach będą przekazywane bezpośrednio przez nasz zespół, można je również znaleźć na www.trepko.pl. ■



W dniach 07-10 lutego 2012 w Hotelu Gołębiowski w Mikołajkach odbyło się XIII Sympozjum "Postęp techniczny w przetwórstwie mleka" - TECHMILK 2012, organizowane przez Katedrę Inżynierii i Aparatury Procesowej Wydziału Nauki o

TECHMILK 2012 – „POSTĘP TECHNICZNY W PRZETWÓRSTWIE MLEKA”

Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Firma TREPKO od kilku lat jest współorganizatorem tego sympozjum. Prezentacji naszej firmy dokonał Dyrektor Marketingu i Sprzedaży TREPKO Sp. z o.o. - Paweł Łagoda. Myślą przewodnią tegorocznego wystąpienia były „Innowacje w ofercie TREPKO”, omówione na podstawie projektów zrealizowanych w 2011 roku.

Sympozjum TECHMILK 2012 jest wspaniałą okazją do spotkania się z przedstawicielami branży mleczarskiej, która - jak wiadomo - jest największym użytkownikiem naszych

automatów pakujących. Podczas spotkań korzystamy z okazji do wymiany informacji, rozmów o charakterze biznesowym oraz budowania długofalowych relacji biznesowych. Hotel Gołębiowski udostępnił powierzchnię reklamową dla organizatorów w celu umożliwienia im prezentacji swojej oferty.

Serdecznie dziękujemy wszystkim gościom za spotkanie, a organizatorom sympozjum – za jego znakomite przygotowanie. Do zobaczenia w 2013 roku. ■



Z dużym sukcesem firma TREPKO uczestniczyła w 10 edycji Międzynarodowych Targów Technologii FOTEG w Istambule, Turcji.

W czasie targów zaprezentowany został 6-rzędowy automat rotacyjny do napełniania i

PODSUMOWANIE TARGÓW FOTEG 2012 W ISTAMBULE

zamykania gotowych opakowań, typ 246 KS oraz automat do formowania i owijania małych kostek 812/PMG4 zintegrowany z półautomatyczną kartoniarką.

Po raz pierwszy firma Trepko współorganizowała targi ze szwajcarską firmą EGLI AG, która specjalizuje się w technologii przetwarzania margaryny i masła. Podczas trwania targów firma EGLI zaprezentowała maszynę do produkcji masła typ EKB 1000.

Największym zainteresowaniem podczas trwania targów cieszyła się kompletna linia do

obróbki i pakowania masła, która ma być wynikiem owocnej współpracy firmy TREPKO i EGLI.

Dodatkowo, otrzymaliśmy sporą liczbę zapytań dotyczących pakowania mini-porcji przy użyciu automatu 812/PMG4.

Po raz kolejny pragniemy skorzystać z okazji i podziękować wszystkim, którzy odwiedzili nasze stoisko podczas trwania targów. ■

Higiena i bezpieczeństwo produktu

Maszyzny do pakowania produktów żywnościowych muszą spełniać szczególnie ostre wymagania higieniczne. Zachowanie absolutnego bezpieczeństwa produktu to warunek konieczny dla utrzymania się na konkurencyjnym rynku.

Specjalne systemy pakujące czyszczą na wstępie puste jeszcze opakowania, sterylizują je np. przez naświetlanie promieniami ultrafioletowymi, spryskiwanie specjalnym preparatem, wtryskiwanie gazy obojętne pod zamknięcie platynką. Zabiegi te muszą być, rzecz jasna, bezpieczne dla produktu. Firma Trepko w swojej ofercie automatów do pakowania produktów żywnościowych posiada szereg metod wspierających higienę pakowania.

Środowisko czystego powietrza

Pierwszą najbardziej popularną jest pakowanie produktu w środowisku czystego powietrza. Dla pakowania w warunkach optymalnie higienicznych strefa produktu jest przykryta komorą z laminarnym przepływem czystego powietrza obejmującą całą przestrzeń roboczą.

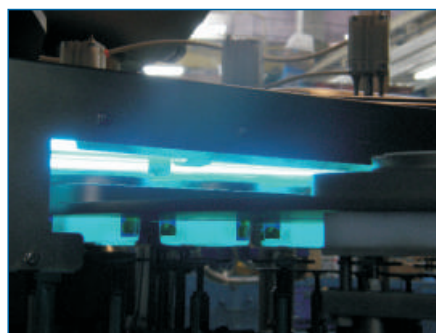


Komora jest wyposażona w dwa typy filtrów: dwa filtry wstępne oraz w filtr absolutny HEPA. Znajdujący się między filtrami wentylator wdmuchuje w przestrzeń roboczą maszyny czyste powietrze klasy 5 wg normy ISO 14 644-1.

Naświetlanie promieniami UV

Ryzyko zanieczyszczeń pustych jeszcze opakowań w strefie pakowania niweluje naświetlanie kubków promieniami ultrafioletowymi. Kryterium skuteczności naświetlania promieniami UV jest odległość lamp od naświetlanej powierzchni oraz rozprzestrzenianie się promieni na obszary naświetlania. Przy rozwiązaniach standardowych do kubka o wysokości 130 mm

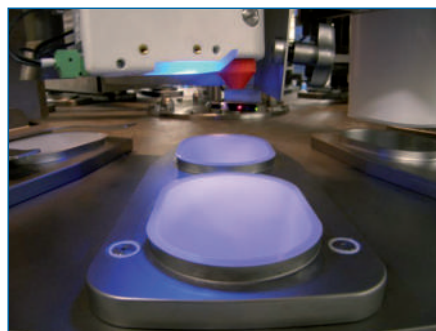
trafia niewiele promieni UVC, co nie daje gwarancji skuteczności naświetlania. Trepko eliminuje to ryzyko oferując specjalny system naświetlania wysokich kubków. Polega on na „zanurzaniu” się lamp - w cyklu pracy automatu



- w głąb opakowania dając pewność dotarcia promieni UVC nie tylko na dno, ale również na boczne powierzchnie.

Dejonizacja opakowań

Kolejną innowacją w ofercie Trepko wspomagającą bezpieczeństwo produktu jest system dejonizacji opakowań. Dejonizacja polega na usuwaniu jonów z powierzchni ciał stałych, dzięki czemu zanieczyszczenia są łatwo usuwalne z obszarów pakowania produktu. Wydajność usuwania ładunku elektrostatycznego jest zwiększona poprzez przepływ powietrza dejonizującego. Jest on celowo utrzymywany na niskim poziomie dla oszczędności energii.



Odsysanie zanieczyszczeń

Następnym systemem gwarantującym higienę produktu jest układ wysysania zanieczyszczeń z pustych jeszcze opakowań. Odbывается przez specjalną konstrukcję dysz ssących

zanurzających się w opakowaniu w cyklu pracy automatu. Ustniki te połączone z odkurzaczem przemysłowym, który dzięki swojej konstrukcji, może być instalowany nawet w warunkach gdzie miejsce zastosowania jest ograniczone (zwłaszcza pod kątem wysokości). Cichy silnik trójfazowy o mocy 1,6 kW umożliwia nieprzerwaną pracę, a podstawowe cechy, takie jak: niewielkie rozmiary, wysoka trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne, czyni go idealnym rozwiązaniem w środowiskach, gdzie



generowany jest pył i niewielkie ścinki – a zatem również w przemyśle spożywczym. Wyposażenie w manualny otrząsacz filtra gwarantuje eliminację ryzyka wystąpienia zanieczyszczeń w opakowaniu tuż przed pakowaniem produktu.

System mycia CIP

Coraz większą dyskusję poza zachowaniem higieny podczas pakowania wywołuje jakość i sposoby mycia automatów. Specjalna konstrukcja automatów Trepko nie pozostawia tzw. „martwych punktów” mycia w orurowaniu podczas mycia CIP. Dodatkowo, na życzenie klientów, Trepko oferuje zawory gniazdowe. Ich higieniczna konstrukcja czyni je idealnym rozwiązaniem dla przemysłu spożywczego. Ponadto istnieje możliwość pełnej automatyzacji i sterowania nimi z panelu operatorskiego gwarantując bezpieczeństwo i pełną kontrolę działania systemu mycia CIP.

Stacja nagazowywania

Kolejnym elementem zachowania bezpieczeństwa produktu jest wykonywana

przez Trepko stacja nagazowywania. Zespół ten stosuje się w celu wydłużenia czasu przydatności produktu do spożycia. Proces nagazowywania ma trzy fazy. W pierwszej następuje przepłukanie pustego kubka mieszanką gazu w celu usunięcia z kubka tlenu. Kolejną fazą jest wprowadzenie mieszanki gazów obojętnych do przestrzeni roboczej automatu. Gaz wdmuchiwany jest do kubka przed zadozowaniem produktu oraz podczas przemieszczania go do stacji nakładania platynki. Po nałożeniu platynki na kubek do przestrzeni pomiędzy powierzchnią produktu a platynką wtryskiwany jest gaz obojętny. Istnieje możliwość regulacji czasu i ilości wtryskiwanego gazu z pulpitu operatora.

Perhydrol

Trepko w swojej gamie opcji higienicznych proponuje także sterylizację kubka poprzez wtryskiwanie roztworu H₂O₂. Roztwór perhydrolu jest dostarczany do maszyny przez użytkownika, następnie wtryskiwany do kubków przez specjalne dysze rozpylające. Ilość wtryskiwanego roztworu zależy od wielkości kubka. Na kolejnych trzech stacjach kubki są



osuszane gorącym powietrzem aż do całkowitej eliminacji perhydrolu. Specjalny system wentylacyjny usuwa opary z komory sterylizacji. System jest zgodny z obowiązującymi normami dotyczącymi dopuszczalnej ilości i stężenia substancji szkodliwych w opakowaniu.

Stacja kontroli szczelności

Producent artykułów spożywczych nie może pozwolić sobie na straty z tytułu nieszczelnie zamkniętych opakowań. Gwarancję rzetelnego zamknięcia daje klientom Trepko dzięki innowacyjnemu systemowi sprawdzania szczelności zgrzewu opakowań. System czujników indukcyjnych wyklucza możliwość wadliwego zamknięcia opakowania, a



dodatkowy układ sterownika umożliwia eliminację wybrakowanych opakowań podczas cyklu pracy maszyny – bez zatrzymywania jej – utrzymując tym samym wydajność i efektywność automatu Trepko.

Głównym potencjalnym źródłem zanieczyszczeń produktów spożywczych podczas ich produkcji jest czynnik ludzki. Ograniczenie dostępu do otwartego opakowania oraz pełna automatyzacja procesu są zatem czynnikami chroniącymi produkt. Dlatego Trepko rekomenduje zakup w pełni zautomatyzowanych linii pakujących począwszy od automatów do pakowania jednostkowego po paletyzację opakowań zbiorczych. ■

Nowe rozwiązanie w ofercie TREPKO

Firma TREPKO rozszerzyła ofertę produktową o nowe urządzenie do formowania, napełniania i zgrzewania porcji cateringowych.

Urządzenie posiada wszystkie funkcje standardowe stosowane w pozostałych maszynach oferowanych przez TREPKO. Seria 900 przeznaczona jest do pakowania porcji cateringowych tj.; margaryny, masła, dżemów, past oraz inne produkty o podobnej konsystencji. Wydajność maszyny wynosi od 80 do 200 opakowań na minutę. Konstrukcja oraz sterowanie maszyny umożliwia łatwą zmianę rozmiaru opakowania.

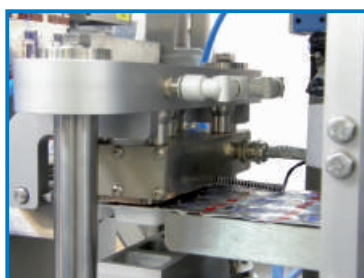
Istnieje możliwość zintegrowania maszyny FFS z urządzeniem przeznaczone do pakowania zbiorczego w kartony.

W celu uzyskania więcej informacji prosimy o kontakt z biurem regionalnym TREPKO lub odwiedzić naszą stronę internetową www.trepko.com ■



seria 900

automaty do formowania, napełniania i zamykania



Innowacje w maszynach do

Automaty Trepko typu PMG są przeznaczone do pakowania w kostki rozmaitych artykułów spożywczych. Różne systemy podawania produktu pozwalają na pakowanie szerokiego zakresu wyrobów, w tym masła naturalnego, tłuszczu mlecznego z dodatkiem olejów roślinnych, margaryny, twarogu, mielonego mięsa, smalcu, drożdży i innych. Seria PMG jest wynikiem 40 lat doświadczeń w dziedzinie konstrukcji i produkcji automatów do pakowania i formowania w kostki, które w połączeniu z najnowszymi technologiami sterowania i wytwarzania dostarczają unikalnych rozwiązań, tworząc różnorodną i solidną ofertę tego typu automatów na rynku.

seria PMG 5

kostki rodzinne (500 - 2000g)

Rozwijający się rynek spożywczy stawia nowe wymagania, prześcigając się w coraz bardziej innowacyjnych kształtach i rozmiarach kostek. Tym potrzebom odpowiada rozwiązanie proponowane przez firmę TREPKO w postaci maszyny formującej i pakującej w kostki PMG5. Automat został stworzony z myślą o powiększonych opakowaniach „rodzinnych”. Pozwala na zapakowanie kostek jednokilogramowych oraz nietypowych kostek półkilogramowych o wymiarach:

- długość: od 100 do 240 mm
- szerokość: od 40 do 100 mm
- wysokość: od 40 do 100 mm
-

Uniwersalność takiego automatu gwarantuje zatem możliwość pakowania kostek w zakresie 250-2000 kilogramów, a różnorodność

zastosowań znacznie skraca okres zwrotu inwestycji. Specjalna budowa automatu oraz sterowanie pozwala na szybką zmianę wysokości kostki. Natomiast zastosowana konstrukcja jednorzędowa zapewnia krótki czas wymiany oprzyrządowania na inną wielkość lub kształt kostki, które mogą przybierać formę zarówno tradycyjną jak i owalną.



seria PMG 4

mała kostka (10-50g)

Trepko w swojej gamie automatów do pakowania i formowania w kostki oferuje automat dwurzędowy PMG4 do pakowania kostek 10-50g. Jest to odpowiedź na zapotrzebowanie rynku na popularne, szczególnie w branży hotelowej i turystycznej, kostki o masie odpowiadającej pojedynczej porcji produktu. Podawanie materiału opakowaniowego odbywa się z jednej, wspólnej dla dwóch torów rolki. Nadruk może mieć charakter ciągły lub podwójny nadruk jednostkowy ze znakiem foto. Rolka jest rozwijana wg systemu jednorzędowego. Następnie z odwiniętej taśmy odcinane są, na wymaganą długość, arkusze opakowaniowe - jako podwójne dla dwóch równolegle tworzonych opakowań. Pozwala to na znaczne skrócenie czasu wymiany materiału opakowaniowego oraz ustawień automatu podczas zmiany formatów kostki. (zdjęcie papieru). Tak jak we wszystkich automatach serii PMG kostki mogą być zawijane w materiał opakowaniowy typu tradycyjna folia aluminiowa, folie oparte na składnikach mineralnych, papier pergaminowy, papier powlekany lub inny o podobnych właściwościach.

Możliwe wielkości opakowania na tym automacie to:

- długość: od 20 do 65 mm
- szerokość: od 20 do 40 mm
- wysokość: od 8 do 30 mm

Automat do pakowania kostek 10-50 g jest zintegrowany ze specjalnym półautomatem do układania i sztaplowania kostek. Takie urządzenie grupujące pozwala na otrzymanie wybranego układu kostek do pakowania zbiorczego. Kostki wychodzą z automatu pakującego w dwóch liniach, a następnie są układane w zadany wzór i. Po otrzymaniu odpowiedniej ilości warstw operator musi jedynie nałożyć wcześniej przygotowany karton na górę specjalnie zaprojektowanego uchwytu i manualnie przewrócić go o 180 stopni. Wynikiem tego jest znaczne podniesienie efektywności procesu pakowania, jak również optymalizacji kosztów związanych z tą operacją.



formowania i zawijania

seria 800, typ 822

*wysoko wydajny automat do formowania i owijania
do 240 kostek/min.*

W tym roku Trepko wyprodukowało i wprowadziło na rynek pierwsze egzemplarze nowej generacji automatów do pakowania w kostki – serię 800. Pierwsze urządzenie tej serii, maszyna typu 822 przeznaczona jest do formowania i owijania kostek o gwarantowanej wydajności eksploatacyjnej do 240 kostek/minutę, w zależności od produktu oraz materiału opakowaniowego.

Automaty już znalazły swoich nabywców, między innymi na rynku austriackim. Nowoczesne rozwiązania w zakresie sterowania i napędów zapewniają niezawodną pracę automatu przy zachowaniu pożądanego kształtu kostki oraz jej dobrego wypełnienia.

W rozwiązaniach konstrukcyjnych automatów serii PMG zastosowano obecnie kreowane napędy i nowości w dziedzinie sterowania i procesu konfekcjonowania – adekwatne do wysokiego poziomu techniki oraz higieny pakowania. Stosowane rozwiązania gwarantują wysoką jakość i stabilność procesu pakowania poprzez poprawne ukształtowanie i zawinięcie kostek oraz niskie koszty obsługi i konserwacji.

Dodatkowo istnieje możliwość integracji, zarówno istniejących automatów, jak i nowych, z automatami do pakowania zbiorczego w kartony oraz układy paletyzatorów, podnosząc tym samym wartość oferty Trepko o jej kompleksowość. ■



Świeżość i atrakcyjność? To surówki i sałatki pakowane przez Trepko!

„Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, czym jesteś.” To słynne stwierdzenie XIX-wiecznego epikurejczyka i gastronomo – Brillant-Savarina – stało się mottem nowoczesnego, zdrowego stylu życia. Dla rosnącej liczby innowacyjnych producentów artykułów spożywczych stało się również przesłanką wprowadzenia na rynek nowych kategorii produktów, których głównymi cechami jest świeżość i wartości odżywcze.



W odpowiedzi na ten trend Trepko przystosowuje swoje urządzenia do nowych potrzeb klientów. Rozszerzyliśmy naszą ofertę o rozwiązanie pozwalające na pakowanie szerokiej gamy surówek ze świeżych warzyw oraz bardziej tradycyjnych sałatek (z majonezem lub innymi sosami). Produkty te mogą być pakowane w gotowe pojemniki o różnych kształtach, które są zamykane przygrzewaną platynką oraz – opcjonalnie – wieczkiem plastikowym.



W ofercie Trepko znajdują się urządzenia zarówno dla małych i średnich, jak i dużych producentów, tak więc zawsze możemy dostosować prędkość pakowania do wydajności linii produkcyjnej. Gwarantujemy wysoką dokładność pakowania przy zachowaniu stałej relacji pomiędzy częścią stałą i płynną produktu. Co więcej, dzięki unikalnej konstrukcji mieszadła zarówno kawałki warzyw, jak i sos są równo rozłożone w opakowaniach. Kluczową zaletą rozwiązania jest zachowanie struktury produktu, co czyni go równie atrakcyjnym jak domowa surówka.

System dozowania dla produktów tego typu może zostać przystosowany do mycia w systemie zamkniętym (CIP) oraz wyposażony w funkcję wtrysku gazu obojętnego. Pakowanie może również odbywać się z atmosfery modyfikowanej, dzięki czemu eliminuje się powietrze z przestrzeni pomiędzy produktem a platynką. Gaz obojętny jest wtryskiwany pod wstępnie przygrzaną platynkę, co pozwala na wydłużenie okresu przydatności do spożycia oraz na uzyskanie świeżego wyglądu produktu.

Mamy nadzieję, że inspiracji dostarczy Państwu nie tylko powyższy przykład, ale również strategia firmy Trepko polegająca na wspieraniu wszelkich innowacji produktowych. Wspólnie z naszymi klientami jesteśmy gotowi urzeczywistniać nawet najbardziej skomplikowane pomysły. ■



Wspólnie z moelkerei-industrie z wizytą w Apostel Joghurt Produktions GmbH

Rozwiązania adekwatne do potrzeb

Apostel stawia na Trepko

Jakość i absolutna świeżość, uzyskiwana przy pomocy niezawodnej techniki, tak w skrócie brzmi recepta sukcesu firmy Apostel Joghurt Produktions GmbH. Mała firma w Garbsen przerodziła się w absolutnego specjalistę śródziemnomorskich produktów mleczarskich. Oprócz śródziemnomorskich specjałów Apostel wytwarza w Garbsen własny jogurt, kwaśną śmietanę i zaziki. Obrót firmy to ok. 45 milionów euro. 20 z 70 pracowników pracuje w nowoczesnie wyposażonej mleczarni, która skupuje surowiec do produkcji od innych mleczarni - pasteryzowane mleko i śmietanę (ok. 20 mln kg / rok).

Świeżość i mikrobiologia

Pośród innych producentów Apostel wyróżnia się wypracowanym przez lata, niezwykle wysokim standardem higieny. Rudolf Dörfel, zarządzający przedsiębiorstwem od roku 1996, mówi: „U nas niezmiennie ważne są świeżość i stan mikrobiologiczny. Tylko w ten sposób możemy dostarczać gwarantowaną jakość, dzięki której z małego gracza staliśmy się liczącym się na rynku producentem niszowych produktów.” W trakcie zwiedzania zakładu można było przekonać się, że nie są to puste słowa. Świeższych i smaczniejszych zazików nie znajdziecie Państwo u żadnego innego producenta. Apostel posiada własną uprawę ogórków i czosnku w Hiszpanii. Ogórki są dostarczane jako towar świeży, następnie są oczyszczane, krojone w cienkie paski i bezpośrednio dodawane do białej masy. Podobnie wygląda obróbka czosnku. Mimo iż po wymieszaniu składników produkt nie jest podgrzewany, Apostel zapewnia 35 dni przydatności do spożycia.

Technika napęnlania

Dużą rolę odgrywa tu również technika napęnlania. Jako pierwsza mleczarnia w Niemczech Apostel zainstalował u siebie automat rotacyjny firmy Trepko. Dwurzędowa

maszyna typu 230 używana jest wyłącznie do napęnlania kilogramowych wiader. Wydajność to 4.000 wiader / h. Nie bez przyczyny wybór firmy Apostel padł właśnie na Trepko. Dörfel: „Mamy oczywiście doświadczenie z automatami różnych producentów. Nauczyliśmy się, czego lepiej nie instalować. Ogólnie mówiąc w takie maszyny wbudowane jest o wiele za dużo techniki. To sprawia, że stają się one ciężkie w obsłudze, podatne na uszkodzenia i drogie. Kiedy rozbudowywaliśmy produkcję w roku 2007, po zebranych doświadczeniach szukaliśmy alternatywy dla niemieckich producentów. Jako

zainstalowana, personel przeszkolony i od tego czasu działa.” Apostel ceni sobie również rozwiązania w kwestii przebrojenia i czyszczenia – Rudolf Dörfel: „Wszystko po prostu gra. Jeśli zdecydujemy się na jakąkolwiek wymianę lub zakup nowej maszyny, na pewno w pierwszej kolejności zwrócimy się do Trepko.” Utrzymanie maszyny Trepko w ruchu i ich konserwacja jest ułatwiona. Firma używa znanych, standardowych komponentów, co ułatwia wiele prac. Sterowanie automatów odbywa się zasadniczo na bazie Siemens S7, więc również w tej kwestii nie ma niespodzianek. Tomasz Mierzwa, dyrektor

regionalny w Trepko, wyjaśnia: Do naszych maszyn dobieramy sprawdzone części wysokiej jakości. Oczywiście w sytuacji kryzysowej zawsze jesteśmy dostępni. Nasz oddział w Polsce jest na tyle blisko Niemiec, iż możemy zawsze szybko i skutecznie zareagować.” Na uwagę

zasługuje fakt, że maszyna serii 230 produkowana przez Trepko posiada specjalny system odkażania opakowania. Sterylizacja wiader, zakrywek oraz przestrzeni zamykanej następuje przy użyciu środka Wessogreen produkcji AirSolutions.

Produkcja jogurtu

Apostel zwiększa liczbę produktów bardzo ostrożnie, aby w dalszym ciągu móc wypełniać nisze produktami najwyższej jakości. Dörfel: „Nie jesteśmy i nie będziemy producentem masowym!” ■



Apostel's CEO Rudolf Dörfel

“ We like the construction of Trepko machines ”
Apostel's CEO, Rudolf Dörfel

specjalista od ultra świeżych produktów zwracaliśmy szczególną uwagę na kwestię czyszczenia, aby cała linia - włączając napęnlanie, posiadała nie tylko opcję CIP (cleaning in place), ale również SIP (sterilization in place). Również w tym względzie zacieśnia się oferta linii napęnlających...”. Pierwszy kontakt z Trepko Rudolf Dörfel zawdzięcza prasie fachowej, później nastąpiła wizyta na stoisku Trepko na jednej z imprez targowych i ostatecznie dwie wizyty u klientów, w celu obejrzenia maszyny w trakcie działania - w Norwegii i Polsce. Wtedy Rudolf Dörfel i Robert Helmski, kierownik produkcji w Apostel, przekonali się do oferty TREPKO. Robert Helmski: „Maszyny Trepko są świetnie zbudowane, wszystko jest przejrzyste i łatwo dostępne. W dodatku stosunek ceny do jakości jest odpowiedni. Automat pracuje cicho dzięki technice serwo i w ciągu dwóch lat, w których na nim pracujemy ani razu nie wymagał interwencji serwisu. Pracuje absolutnie bez usterek, co wciąż powtarza mi nasz zakładowy elektryk. Maszyna została swego czasu

Apostels

Wszystko zaczęło się 20 lat temu, kiedy to gościom greckiego restauratora - Apostolous Papapostolou, szczególnie zasmakowały zaziki. Zachęcili Papapostolou, aby zaproponował swoje specjały również poza restauracją. Z małej, kuchennej produkcji w 1994 roku powstało coś większego, aby w końcu w 1996 roku w okręgu przemysłowym w Garbsen powstała firma Apostel (od imienia założyciela). Zakład stał się w międzyczasie prawdziwą mleczarnią i swój – świadomie ograniczony, asortyment dostarcza głównie do 3 sieci handlowych w Niemczech, eksportuje do Danii, Hiszpanii, Francji, Austrii, Polski i Holandii. Dodatkowo do odbiorców hurtowych dostarczane są wiaderka 5 i 10-kg. apostels.de



Największa linia pakująca do sera typu U.F. w mleczarni Šabac

Mleczarnia Šabac posiada 20-letnią tradycję w produkcji sera i jest to jedna z pierwszych mleczarni, która rozpoczęła produkcję pełnotłustego białego sera. Produkcja sera odbywa się w pełni zautomatyzowanej linii produkcyjnej, w zamkniętej strefie ze sterylnym powietrzem. Jest to supernowoczesna i największa linia produkcyjna na świecie. Produkcja jest w pełni zharmonizowana z naturą bez żadnych sztucznych dodatków i konserwantów.

Bogaty i delikatny smak w połączeniu z idealną równowagą pomiędzy lekko kwaśną i słoną nutą wyróżnia produkt spośród innych i jest najbardziej ceniony przez naszych klientów. Współpraca nawiązana pomiędzy mleczarnią Šabac, a firmą Trepko doprowadziła do ogromnego kroku naprzód w produkcji sera typu feta w tej części Europy. Współpraca doprowadziła do zaproponowania klientom nowych, bardziej praktycznych wielkości opakowań 250g, 450g, i 1kg. Produkcja oparta jest a maszynach do napełniania i koagulacji sera z ultrafiltracji przy wykorzystaniu maszyn serii 300.

Starając się dopasować produkt do indywidualnych potrzeb swoich klientów, Šabac wprowadził proces krojenia podczas napełniania dla łatwiejszego wyjęcia produktu z opakowania.

Šabac, jako mleczarnia posiada pełną kontrolę nad wszystkimi etapami produkcji sera, która obejmuje również produkcję własnych opakowań w ściśle kontrolowanych warunkach sterylnych. Jest to jeden z kluczowych czynników osiągnięcia jednolitej jakości sera z wykorzystaniem własnej produkcji opakowania zapewniającego pełną ochronę produktu.

Dziś mleczarnia Šabac jest jedną z światowych liderów na rynku producentów sera typu feta, a jej produkty takie, jak ser feta, ser Sirko oraz ser Ala, są cenione nie tylko w regionie, ale także w pozostałej części Europy i poza nią. Zarówno ser Sirko, jak i Ala kajmak pakowane są na maszynach rotacyjnych Serii 200 wyprodukowanych przez firmę TREPKO.

Ciągły rozwój mleczarni pozwala na wdrażanie coraz to nowszych rozwiązań i daje możliwość podejmowania nowych przedsięwzięć biznesowych.

Szeroki asortyment produkowanych przez mleczarnie Sabak produktów z łatwością podbija rynek lokalny oraz stanowi ogromny potencjał eksportowy. ■





seria 300

linia do napełniania i koagulacji sera typu U.F.





ŚLADAMI KOLEI TRANSYBERYJSKIEJ

Joanna Pacesz, Regionalny Dyrektor Sprzedaży

Kolej transsyberyjska to jedna z najważniejszych, najdłuższych i najbardziej malowniczych tras kolejowych na świecie. Przemierza kontynenty, przekracza 8 stref czasowych, biegnie niemal przez połowę planety.



Moja podróż tą koleją, pociągiem o nazwie „TREPKO”, trwa już 15 lat. Pierwsze sprzedaże maszyn były tam, gdzie swój początek ma „wielka syberyjska droga” - w stolicy Rosji, w Moskwie. Jadąc z Moskwy do Kirowa i dalej przez Perm, Jekaterynburg, Tiumień, Omsk, Novosybirsk, Krasnojarsk, Irkutsk, Khabarovsk, Ussurijsk, aż do Władywostoku. Wszędzie tam słychać bijące serca maszyn TREPKO. To tylko niektóre „stacje TREPKO” na trasie transsyberyjskiej, w Rosji jest ich znacznie więcej. Zaufało nam ponad 120 rosyjskich odbiorców. W rosyjskich zakładach mleczarskich, tłuszczowych, mięsnych i drożdżowych pracuje ponad 165 automatów TREPKO.

Praca w firmie TREPKO daje mi nie tylko szansę na realizację swoich zawodowych marzeń, ale również pozwala na rozwój moich zainteresowań związanych z krajem, który mnie fascynuje. ■



BIZNES W RÓŻNYCH KULTURACH

Burçak ACIR, Regionalny Dyrektor Sprzedaży

Dokładnie pamiętam dzień, w którym zostałem zatrudniony jako kierownik sprzedaży w TREPKO A/S w Danii 4 lata temu. Było to dla mnie ogromne wyzwanie biorąc pod uwagę wymagający charakter pracy. Jest oczywiste, że to zajęcie wymaga zapału, pasji i ciężkiej pracy. Od początku mojej pracy w firmie TREPKO odpowiadam za naszą działalność na rynku tureckim, greckim i cypryjskim. Dzisiaj mój zakres pracy jest szerszy i obejmuje również takie kraje, jak: Iran, Korea Południowa, Algieria, Maroko, Chiny, Indie.

Podróżowanie po świecie i poznawanie ludzi pochodzących z różnych kultur jest idealną okazją do rozwoju osobistego, co ściśle wiąże się z planami zawodowymi w biznesie międzynarodowym. Jest to jednak tylko jeden z aspektów mojej pracy, ale na pewno znaczący, który sprawia, że jestem spełniony jako pracownik. Bardzo dobrze zdaję sobie sprawę z faktu, że różni ludzie posiadają różne potrzeby dlatego moje codzienne zadania wymagają zrozumienia i przystosowania się do różnych kultur. Zrozumienie i przystosowanie się dobrze opisuje mój sposób myślenia podczas negocjacji oraz zawierania kontraktów z nabywcami w różnych zakątkach świata.

Grupa TREPKO jest świetnym miejscem pracy do rozwijania umiejętności komunikowania się w różnych sytuacjach i okolicznościach. ■

Trepko na świecie

Główna siedziba

TREPKO A/S
Kuldysen 15-17
2630 Taastrup
Dania
tel. + 45 43 99 22 44
fax + 45 43 99 26 55

Wielka Brytania, Irlandia

TREPKO Limited
Marshall Way
Heapham Road Ind. Estate
Gainsborough, Lincolnshire
England, DN21 1GD
Wielka Brytania
tel. +44 1427 612244
fax +44 1427 617797

Europa Środkowo-Wschodnia

TREPKO Sp. z o.o.
ul. Roosevelta 116
62-200 Gniezno
Polska
tel. +48 61 426 50 41
fax +48 61 426 50 68

Szwecja

TREPKO AB
Maskingatan 2-4
Box 551, 441 16 Alingsås
Szwecja
tel. +46 322 66 86 00
fax +46 322 66 86 90

Biura regionalne

Norwegia

TREPKO A/S
biuro regionalne
Rabbaveien 78
N-3515 Honefoss
Norwegia
tel. +47 91695577
fax +47 94761694

Bliski Wschód

i Afryka Północna
TREPKO A/S - biuro regionalne
P.O. Box 58
Al-Andalus 11817
Kair - Egipt
kom. +20 122 32 19 274
tel./fax +202 227 34 613

Południowa

i Wschodnia Afryka
TREPKO Africa
P.O. Box 23396
001-00 GPO Nairobi
Kenia
tel. +254 720 773 154
fax +27 866 728 346

Ameryka Północna

TREPKO North America
W3835 Hwy H
Fredonia
WI-53021
USA
tel./fax +1 (262) 339-5482