



Nowe technologie w teście praktycznym

W 2005 roku Vemag stworzył Centrum Klienta, które stało się odpowiednim miejscem dla rozwoju nowych produktów żywnościowych i procesów wytwórczych. Jest ono odpowiedzią na stawiane pytania odnośnie wzajemnych wymagań oraz potrzeb ich analizy zgodnie z hasłem przewodnim firmy Vemag: „Our passion Your solution”. VEMAG jako pierwszy w branży uznał ogromną potrzebę istnienia takiego Centrum i zbudował je w krótkim czasie.

Liczby mówią same za siebie: wykorzystanie Centrum Klienta to ok. 1,5 grupy klientów na dzień roboczy, co odpowiada 360 grupom klientów w ciągu roku. Tygodniowo wytwarza się tu równo 4,5 tony produktów dla klientów lub z ich udziałem. Z zastosowaniem oryginalnych surowców klienta mogą być przygotowane próby produktowe, aby rozwinąć nową technologię oraz przedstawić nowe wzory dla handlu. W ten sposób VEMAG ma możliwość zaprezentowania istniejącej techniki i technologii - Know-how. Ponadto Centrum

Klienta oferuje profesjonalną oprawę do szkoleń i seminariów. W skład zespołu, który obejmuje na miejscu opiekę nad klientem wchodzi: kierownik Centrum Klienta, asystent kierownika oraz dwóch fachowych doradców.

Centrum Klienta jest podzielone na wiele obszarów, które mają różne zadania: frontowy obszar wzdłuż Weserstrasse stanowi duży Showroom, w którym wystawione są nadziewarki w komplecie z liniami produkcyjnymi i całym niezbędnym osprzętem. Nowoczesna technika medialna umożliwia profesjonalny pokaz z zastosowaniem różnorodnych mediów.

Następną aranżację stanowi profesjonalny obszar kuchenny powiązany z Showroom, w którym razem z klientami w odpowiedniej atmosferze degustuje się uprzednio wykonane produkty.

Kuchnia wyposażona jest w gazowy grill z płytą kuchenną, frytkownicę oraz piec z płytą piekarniczą ze stali nierdzewnej. Obszar degustacji jest

wykonany w kształcie litery U. Klienci mogą tutaj zobaczyć w jaki sposób przygotowywane są produkty do degustacji i razem ze specjalistami firmy VEMAG w swobodnej atmosferze podyskutować o zaletach testowanego systemu.

W znajdującej się z tyłu części technologicznej mieszczą się dwie duże hale robocze, które służą do wytwarzania produktów spożywczych w realnych warunkach. Dostępne są tutaj również urządzenia związane z obróbką termiczną do suszenia, wędzenia na gorąco i zimno, jak również urządzenia do gotowania, pieczenia i chłodzenia.

Dodatkowo znajduje się tutaj przestrzeń do pakowania i degustacji produktów. Resztę powierzchni zajmują sale do prowadzenia rozmów nad rozwojem projektu i produkcji próbnej oraz biura. Cała powierzchnia Centrum Klienta ma ok. 1000 m².



Szkolenia i seminaria

VEMAG oferuje szkolenia i seminaria w następujących tematach:

- Szkolenia podstawowe
- Linie do produkcji kielbas odkręcanych
- Produkcja z zastosowaniem technologii z wilkiem i formowaniem
- Produkty Convenience
- Produkcja piekarnicza

Pracownicy firmy VEMAG przygotowują się do seminariów według indywidualnego programu dostosowanego do życzeń klienta.

Tak może wyglądać przykładowy program w Centrum Klienta VEMAG:

- Test maszyn i linii według założeń produkcyjnych
- Rozwój produktu na bazie surowcowej klienta
- Produkcja próbna zgodnie z założeniami

- Opracowanie nowych produktów
- Konfrontacja różnych alternatywnych surowców
- Określenie arkuszy kalkulacyjnych

Serdecznie zachęcamy wszystkich klientów do korzystania z Centrum Klienta firmy Vemag w Verden. Do współpracy zaprasza firma VEMAG POLSKA Sp. z o.o.

Targi pokazują efektywność firmy VEMAG

IFFA Frankfurt: kilka razy z rzędu największe stoiska wystawiennicze z powierzchnią powyżej 1.100 m²; ciągle zwiększające się powierzchnie wystawiennicze, w 2007 i 2010 roku dwupoziomowe stoiska, na górnym poziomie z możliwością prowadzenia cateringu i rozmów z klientami, a pod nim na dole w pełni wyposażone zaplecze biurowe,

kuchenne oraz duże pomieszczenie magazynowe. Na targach **IFFA 2013 VEMAG** będzie również miał największe stoisko w hali, a powierzchnia wystawiennicza znów wzrośnie o kilkaset metrów kwadratowych. Na miejscu tym zaprezentowane zostaną po raz pierwszy wszystkie nowości, które powstały specjalnie z myślą o targach IFFA.

IFFA

Już dzisiaj zapraszamy serdecznie do odwiedzenia nas we Frankfurcie w terminie 04-09 maja 2013.

Hala 8 Stoisko B06



Vemag Polska Sp. z o.o. | ul. Szyszkowa 20 | 02-285 Warszawa
Tel. 22 867 56 59 | Tel./fax 22 867 67 50 | info@vemag.pl | www.vemag.pl