

KAASSPECIALIST KIEST VOOR DE DERDE KEER OP RIJ VOOR ISHIDA

Casestudy
Prima Cheese

Feiten en cijfers

- » Elektrolytisch gepolijste contactoppervlakken en een krachtig trillingssysteem overwinnen de natuurlijke kleverigheid van kaas, zodat een snelle, nauwkeurige weging mogelijk is.
- » De uitvoerlepkanalen met een hoek van 60° voeren elke weging naar een pneumatisch aangedreven timinghopper, waardoor de kaas compacter wordt voordat hij in de zak wordt gelost.
- » Gemiddelde snelheid bij het vullen van zakken van 2 kg bedraagt 25 zakken per minuut.

Prima Cheese bevoorraadt cateraars en levensmiddelenfabrikanten die kaas in hun producten verwerken. Het wegen vormt een belangrijke stap voor het leveren van deze diensten, en kaas biedt zeer verschillende uitdagingen. Sinds 2008 is Ishida een gewaardeerde partner voor Prima, dat onlangs de derde Ishida multiheadweger in ontvangst heeft genomen.

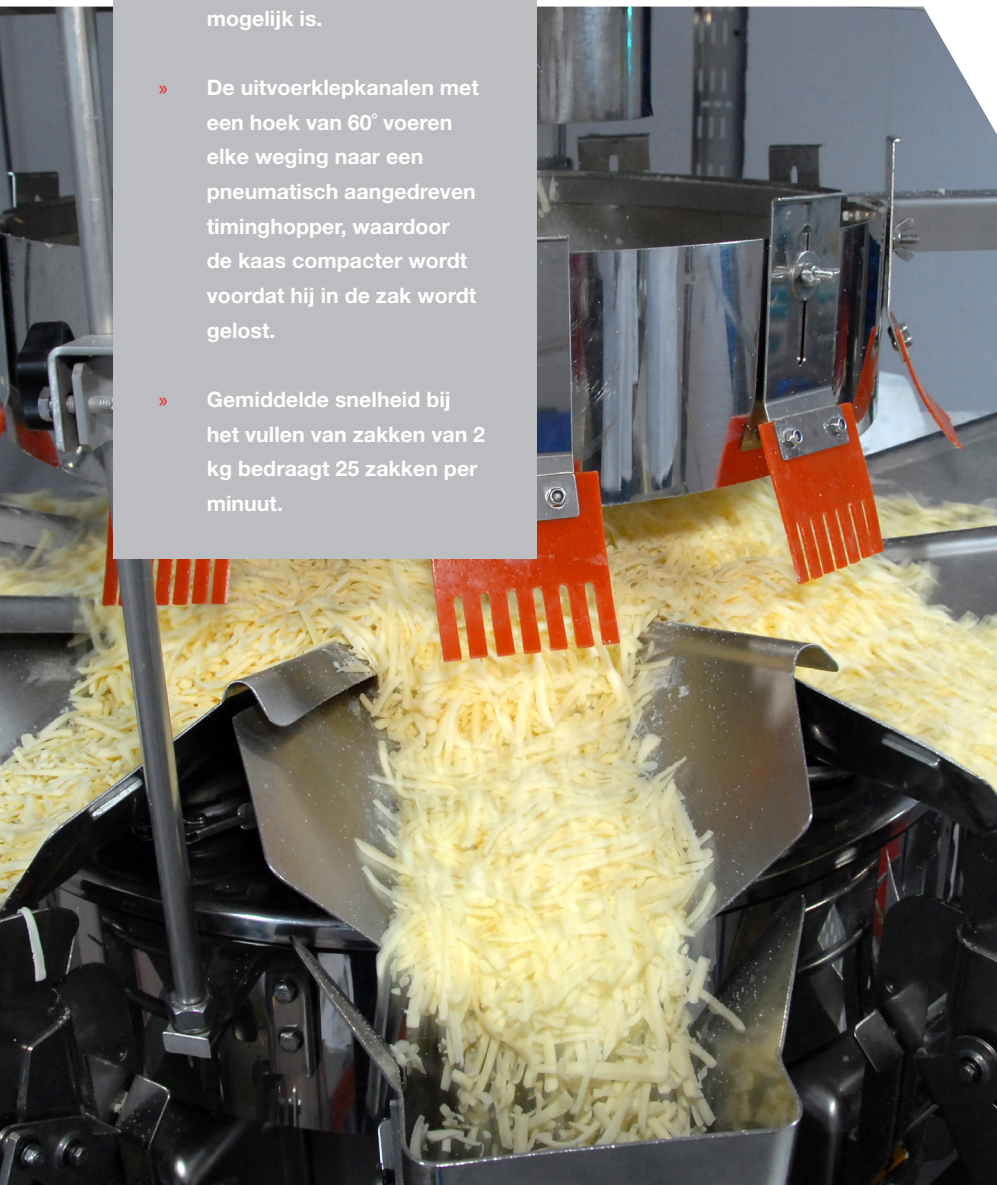
Veel bedrijven gebruiken kaas om hun product voor te bereiden voor de consument, niet in de laatste plaats pizzarestaurants en afhaalrestaurants, en fabrikanten van diepvriespizza's.

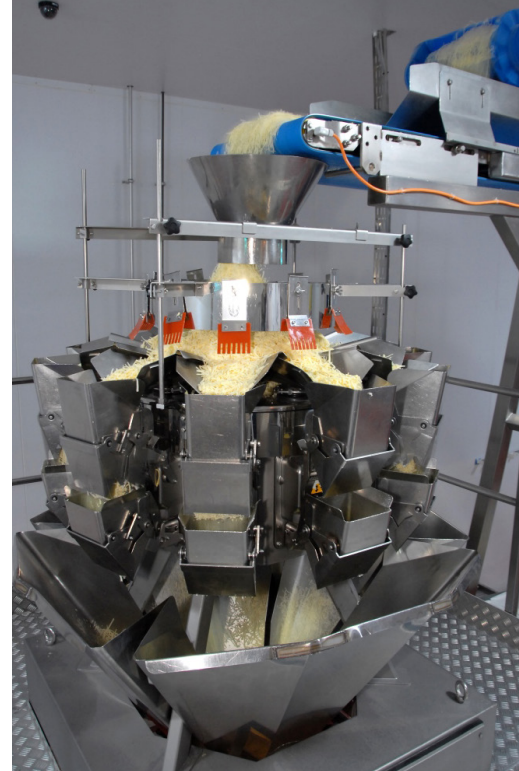
Voordat Prima Cheese werd opgericht, moesten dergelijke bedrijven hun eigen ingrediënten inkopen, mengen, versnipperen of raspen en de aanvoer organiseren om de beschikbaarheid in de juiste hoeveelheden, op het juiste moment en op de juiste plaats te garanderen. Of, wat nog lastiger was: ze moesten via een groot aantal leveranciers stukje bij beetje toegang krijgen tot dergelijke diensten. Met Prima hebben ze nu een one-stop-shop voor al hun wensen.

Prima Cheese, dat in 1996 van start ging met een productie van 800 dozen van 10 kg per dag, bewees deze niche steeds beter te beheersen. De verkoop en het klantenbestand groeiden gestaag. Aanvankelijk konden de lineaire wegers deze output verwerken en vulden ze zakken van 2 kg met een snelheid van negen zakken per minuut.

Tussen 2004 en 2007 kwam de nieuwe generatie van de Beni-familie in de zaak en werden de ouders ondersteund door nieuwe energie en vaardigheden.

De activiteiten bereikten een niveau waarop lineair wegen eenvoudigweg niet meer aan de vraag kon voldoen en Prima Cheese kocht in 2008 de eerste Ishida multiheadweger, een 10-kops model. Die stap was goud waard: de output kon worden verdubbeld.





“ De Ishida wegers zijn zeer betrouwbaar. Normaal gesproken is de enige onderbreking die zich voordoet het moment dat we de folie moeten vervangen, en dat neemt maar drie minuten in beslag. ”

In 2010 startte het bedrijf met de overzeese verkoop die zo succesvol was (met een omzetstijging van 28% binnen een jaar) dat er in 2011 een tweede Ishida aan werd toegevoegd.

In 2012-2013 brak de winst door de £ 1M barrière en eerder dit jaar voegde Prima Cheese een derde Ishida multiheadweger toe.

Deze nieuwste weger is een 14 kops model. Het krachtige trilsysteem en de elektrolytisch gepolijste oppervlakken zorgen ervoor dat geraspte of versnipperde kaas consistent en zonder kleven in de lekvrije hoppers met dubbele opening beweegt. De uitvoerklepkanalen met een hoek van 60° voeren elke weging naar een pneumatisch aangedreven timinghopper, waardoor de kaas compacter wordt voordat hij in de zak wordt gelost. De doelgewichten zijn 2 kg, 1,8 kg, 1 kg en 5 kg, met de nadruk op de eerste twee. De gemiddelde snelheid bij het vullen van zakken van 2 kg bedraagt 25 zakken per minuut.

Betrouwbaarheid bij het leveren van producten volgens specificatie en exact op tijd vormt een hoeksteen van het succes van Prima. Consistente verpakkingprestaties zijn hier cruciaal. Daarom heeft het bedrijf herhaaldelijk voor Ishida gekozen.

“De Ishida wegers zijn zeer betrouwbaar”, zegt Nima Beni, directeur Operations van Prima Cheese. “Normaal gesproken is de enige onderbreking die zich voordoet het moment dat we de folie moeten vervangen, en dat neemt maar drie minuten in beslag.”

Een zeer belangrijke stap voor Prima Cheese was het behalen van de BRC/IOP-accreditatie voor haar technische en hygiënische systemen. Ook hier heeft de Ishida-apparatuur een belangrijke rol gespeeld.

“Door het hygiënische ontwerp zijn de wegers zeer eenvoudig schoon te maken, en dat is van vitaal belang voor een zuivelproduct. Ze zijn ook gemakkelijk te bedienen en productwisselingen tussen verpakkingsgroottes worden bijvoorbeeld letterlijk met één druk op de knop uitgevoerd”, aldus Nima Beni.

“ We zijn ambitieus en we zijn van plan om te blijven groeien, en Ishida zal een belangrijke rol blijven spelen om ons te helpen onze doelen te bereiken. ”

Prima Cheese heeft een eigen logistieke organisatie opgezet om een vlotte levering te garanderen in het gehele Verenigd Koninkrijk. Haar snelgroeiende overzeese business heeft klanten in heel Europa, maar ook in de VAE, Libanon, Irak, Pakistan, Taiwan, Singapore en Zuid-Amerika: allemaal klanten, die de kwaliteit van het product en de service die ermee gepaard gaat, duidelijk op prijs stellen.

“We zijn ambitieus en we zijn van plan om te blijven groeien”, zegt Nima, “en Ishida zal een belangrijke rol blijven spelen om ons te helpen onze doelen te bereiken”.

Contact

Ishida Europe BV

Tel: +31 499 39 36 75
Fax: +31 499 39 18 87
info@ishida.nl

De Dieze 5
5684 PR Best
Netherlands



www.ishidaeurope.nl