TESTIMONIAL

Dafgårds

ÜBERSICHT

Gunnar Dafgård gründete sein gleichnamiges Unternehmen 1937. Es wuchs von einem bescheidenen Laden mit einer kleinen Metzgerei zu Schwedens größtem privaten Lebensmittelhersteller.

Schwedische Fleischbällchen, Pizza, Lasagne und Fertiggerichte sind die beliebtesten Produkte. Die Kunden von Dafgårds reichen von Hotels und Restaurants bis hin zu Einzelhandelsgeschäften und Fluggesellschaften. Darüber hinaus gibt es mehrere Eigenmarken-Linien. Das familiengeführte Unternehmen Dafgårds befindet sich bereits in der dritten Generation und möchte seinen Teil dazu beitragen, die Umwelt sauber und grün zu halten.

Dafgårds Klassische
Schwedische Frikadellen

„Ein Teil dieser Initiative ist die Herstellung von mehr pflanzlichen Produkten – dazu gehören auch die berühmten schwedischen Fleischbällchen von Dafgårds", sagt Fredrik Dafgård, ein Nachfahre von Gunnar Dafgård, der als Head of Operational Excellence & Industrial IoT für das Unternehmen tätig ist. Er glaubt, dass es für Dafgårds wichtig ist, die Gewinne, die sie mit Fleischprodukten erzielen, zu nutzen, um in die Zukunft von pflanzlichen und Brotprodukten zu investieren.

> „Unser größtes Ziel ist es, unseren Kunden und Verbrauchern qualitativ hochwertige und köstliche Lebensmittel anbieten zu können, die keine negativen Auswirkungen auf das Klima haben", erklärt Fredrik Dafgård.

„Wir waren früher ein reines Fleischunternehmen, aber das meiste, was wir jetzt tun, geht weg vom Fleisch. Ich denke, dass es für mich extrem wichtig ist, meinen Kindern in die Augen schauen zu können und zu sagen, dass ich meinen Teil dazu beigetragen habe, die Art und Weise, wie wir Dinge tun, zu ändern."

Zusätzlich zu den neuen pflanzlichen schwedischen Fleischbällchen produziert Dafgårds auch pflanzliche Hot Dogs, Hamburger Patties, Hackfleisch und Bratwurst. "Es gibt buchstäblich Hunderte von pflanzlichen Produkten, sagt Fredrik Dafgård. Dies kommt zu einer Zeit, in der erwartet wird, dass der Markt für alternatives Fleisch in Großbritannien bis 2025 mehr als 726 Millionen Dollar erreichen wird, was 30 % des gesamten europäischen Marktes für alternatives Fleisch ausmacht.

PROVISUR®
TECHNOLOGIES

Pushing Boundaries™

PROVISUR TECHNOLOGIES/DAFGÅRDS BEZIEHUNG

Mit diesen Unternehmenszielen im Hinterkopf wandte sich Dafgårds an Provisur Technologies, um mehr über die alternativen Eiweißlösungen zu erfahren. Als familiengeführtes Unternehmen fühlt sich Dafgårds' Beziehung zu Provisur wie eine Erweiterung der Familie an.

Es liegt mehr als 30 Jahre zurück, dass Dafgårds zum ersten Mal die Formax F12 Formmaschine von Provisur kaufte.

Seitdem haben sie eine Reihe von Provisur-Verarbeitungsanlagen gekauft, darunter die Formax® M700, MC700 und den Weiler® 360B Mischer. Fredrik Dafgård hält fest, dass die Beziehung zwischen seinem Unternehmen und Provisur aufgrund der enormen Kapazität und der konstanten Qualität der Provisur-Maschinen so lange gehalten hat. Die Maschinen sind so effizient, dass seine Mitarbeiter nicht überlastet werden.

Während Dafgårds sein Bestreben fortsetzt, einen ausgezeichneten pflanzlichen Burger zu produzieren, wurde auch ein starkes Vertrauen zu Heath Jepson aufgebaut, dem Provisur Account Manager für Großbritannien, Skandinavien und Südafrika, der als strategischer Partner fungiert.

„Dafgårds ist ein langjähriger und geschätzter Kunde von Provisur, daher fühlen wir uns geehrt, dass wir in der Lage sind, ihnen beim Erreichen ihrer Ziele zu helfen", sagt Jepson, der seit sieben Jahren bei Provisur arbeitet.

„Am Ende des Tages haben wir eine gute Arbeitsbeziehung und es gibt Vertrauen auf beiden Seiten, was bedeutet, dass es auf der ganzen Linie mehr Potenzial und Möglichkeiten für beide Unternehmen gibt", sagt Jepson. „Sie machen so viel Arbeit hinter den Kulissen, um diesen pflanzlichen Burger richtig hinzubekommen, so dass sie zu anderen Produkten übergehen und sie zum eigentlichen Endverbraucher bringen können."

> **"DIE QUALITÄT IST IMMER KONSISTENT"**
>
> Christoffer Sundberg
> Dafgårds Projektleiter

DAFGÅRDS' PROZESS UND PROVISUR'S AUSRÜSTUNG

Zu Dafgårds Arbeit hinter den Kulissen gehört die Verwendung von Provisurs Formax®-Burgerformungssystemen, um ihren pflanzlichen Burger-Patty zu perfektionieren. Ihr Ziel ist es, dem Endverbraucher das Aussehen, den Biss, die Textur und den Geschmack eines Rindfleisch-Burgers zu bieten. Fredrik Dafgård ist ziemlich stolz auf die Mission des Unternehmens.

> „Es fühlt sich sehr gut an, sagen zu können, dass wir eine zuverlässige Patty-Formmaschine mit hohem Durchsatz gekauft haben, die kein Fleisch, sondern Burger auf Pflanzenbasis produziert", sagt Fredrik Dafgård.

Im Moment verwendet das Unternehmen die Formax® M700 und den Weiler® 360B Mixer mit Plänen, die Formax® MC700 bald für kommende Produkte zu verwenden. Die M700-Maschine wird zum Formen von Patties verwendet, während der Weiler® 360B-Mischer kühlt und gleichzeitig das Produkt vermengt. Die tatsächliche Mischung des Produkts ist der Schlüssel zur Herstellung in diesem Prozess und stellt sicher, dass es homogen gemischt ist.

Weiler® 360B

Formax® MC700

PROVISUR® TECHNOLOGIES

„Fleisch hat die natürliche Fähigkeit zu binden und zu mischen, aber bei pflanzlichen Produkten muss man den Prozess wirklich unter Kontrolle haben, um sicherzustellen, dass es ein homogener Prozess ist", erklärt Fredrik Dafgård. "Man muss gewährleisten, dass man die Kontrolle über alle Parameter hat, und das ist es, was die Provisur-Ausrüstung uns bietet."

„Die M700-Maschine bietet auch Beständigkeit", sagt Christoffer Sundberg, der seit mehr als 30 Jahren für Dafgårds arbeitet und jetzt als technischer und Projektmanager für die Produktentwicklung verantwortlich ist.

> „Wir sind sicher, dass wir jedes Mal, wenn wir die M700 verwenden, absolut die richtige Form und das richtige Gewicht auf das Produkt bekommen", sagt Sundberg. Außerdem können wir nur mit der M700 schneller arbeiten, um eine größere Kapazität zu erreichen. Die Qualität ist immer gleichbleibend."

Sie schätzen auch die Flexibilität der Maschinen, die über eine Standard- oder eine Tenderform-Füllung verfügen und dem Endprodukt verschiedene Texturen und Bisse bieten. Dafgårds nutzt beide, je nachdem, was ihre Kunden von einem pflanzlichen Burger erwarten.

„Im Laufe der Jahre hat Dafgårds auch mit den Konkurrenten von Provisur gearbeitet, aber deren Geräte sind einfach nicht vergleichbar", sagt Fredrik Dafgård. Die gleichbleibende Qualität der M700 hält Provisur auf dem Siegertreppchen, und weitere Aufträge werden folgen.

MIT PROVISUR IN DIE ZUKUNFT GEHEN

Als Beweis für Dafgårds Engagement für einen verantwortungsvollen Konsum baut das Unternehmen derzeit eine 30-Millionen-Dollar-Fabrik, die ausschließlich für pflanzliche Produkte bestimmt ist. Mit dem Fortschreiten des Projekts wird erwartet, dass auch die Ausrüstung von Provisur dort ein Zuhause findet und die jahrzehntelange Beziehung zwischen den Unternehmen fortgesetzt wird.

Erfahren Sie, wie die branchenführenden Geräte von Provisur Ihrem Unternehmen zu einem Wettbewerbsvorteil verhelfen können. Vom Wolfen und Mischen über Formen, Separieren, Pressen und Slicen – die Anlagen von Provisur werden immer wieder von Verarbeitern ausgewählt, die Wert auf höchste Qualität und Textur bei einer Vielzahl von Produkten legen.

Um eine Demo einzurichten, senden Sie uns eine E-Mail an **info@provisur.com.**

provisur.com

PROVISUR®
TECHNOLOGIES