



## TESTIMONIAL

# Dafgård

### SINOPSIS

Gunnar Dafgård fundó su empresa homónima en el 1937, pasando de ser una modesta tienda familiar con una pequeña carnicería a ser el mayor productor privado de alimentos en Suecia con albóndigas suecas, pizza, lasaña y platos preparados como sus productos más populares. Los clientes de Dafgård abarcan toda la gama, desde hoteles y restaurantes hasta tiendas minoristas y aerolíneas. También hay varias líneas de marca privada. El Dafgård, de propiedad y gestión familiar, se encuentra ahora en su tercera generación y tiene como objetivo hacer su parte para mantener el medio ambiente limpio y verde.

“Parte de esa iniciativa es producir más productos a base de plantas, y eso incluye las famosas albóndigas suecas de Dafgård”, dice Fredrik Dafgård, descendiente de Gunnar Dafgård, quien también se desempeña como Director de Excelencia Operativa e IoT Industrial de la empresa. Él cree que es importante que Dafgård utilice los beneficios que obtienen de los productos cárnicos para invertir en el futuro de los productos de pan y de origen vegetal.

“Nuestro mayor objetivo es poder ofrecer a nuestros clientes y consumidores alimentos deliciosos y de alta calidad que no tengan un impacto negativo en el clima”, explica Fredrik Dafgård.

“Solíamos ser una empresa dedicada exclusivamente a la carne, pero la mayor parte de lo que hacemos ahora es en realidad alejarnos de la carne. Creo que, para mí, poder mirar a mis hijos a los ojos y decir que hice mi parte para tratar de cambiar la forma en que hacemos las cosas es extremadamente importante”.

Además de las nuevas albóndigas suecas a base de plantas, Dafgård también produce hot dogs, hamburguesas, carne picada y salchichas sin plantas. “Hay literalmente cientos de productos a base de plantas en Dafgård”, dice Fredrik Dafgård. Esto llega en un momento en el que se espera que el mercado de carne alternativa del Reino Unido alcance más de \$ 726 millones para 2025, lo que representa el 30% del mercado europeo de carne alternativa total.



Las clásicas albóndigas suecas de Dafgård

## RELACIÓN PROVISUR TECHNOLOGIES / DAFGÅRDS

Con estos objetivos de la empresa en mente, Dafgård se acercó a Provisur Technologies para obtener más información sobre sus soluciones de proteínas alternativas. Como empresa operada y de propiedad familiar, la relación de Dafgård con Provisur se siente como una extensión de la familia. Eso se remonta a más de 30 años cuando Dafgård compró por primera vez la máquina formadora Formax F12 de Provisur.

Desde entonces, han comprado una gama de equipos de procesamiento de Provisur, entre los cuales Formax® M700, MC700 y Weiler® 360B Mixer. Fredrik Dafgård dice que la relación entre su empresa y Provisur ha durado tanto tiempo debido a la enorme capacidad y la calidad constante de las máquinas de Provisur. Las máquinas son tan eficientes, dice, que sus empleados no tienen exceso de trabajo.

También han establecido un fuerte nivel de confianza en Heath Jepson, el Gerente de cuentas de Provisur para el Reino Unido, Escandinavia y Sudáfrica, que actúa como socio estratégico mientras Dafgård continúa su búsqueda para producir una excelente hamburguesa a base de plantas.

“Dafgård ha sido un cliente valioso y de larga data de Provisur, por lo que nos sentimos honrados de estar en condiciones de ayudarlos a lograr sus objetivos”, dice Jepson, quien ha estado en Provisur desde hace siete años.

“Al final del día, tenemos una buena relación de trabajo y hay confianza en ambas partes, lo que significa que hay más potencial y oportunidades para ambas empresas”, dice Jepson. “Están haciendo mucho trabajo entre bastidores para que esta hamburguesa a base de plantas sea correcta, de modo que puedan pasar a otros productos y llevarlos al usuario final”.

## EL PROCESO DE DAFGÅRDS Y LOS EQUIPOS DE PROVISUR

Parte del trabajo entre bastidores de Dafgård incluye el uso de los sistemas de formación de hamburguesas Formax® de Provisur para perfeccionar su hamburguesa a base de plantas. Su objetivo es ofrecer al usuario final el aspecto, el mordisco, la textura y el sabor de una hamburguesa de ternera, y Fredrik Dafgård está bastante orgulloso de la misión de la empresa.

“Se siente muy bien poder decir que hemos comprado una máquina formadora de hamburguesas confiable y de alto rendimiento que no produce hamburguesas de carne sino a base de plantas”, dice Fredrik Dafgård.

Por ahora, la empresa utiliza Formax® M700 y Weiler® 360B Mixer con planes de utilizar pronto Formax® MC700 para los próximos productos. La máquina M700 se utiliza para formar hamburguesas, mientras que el mezclador Weiler® 360B enfría mientras mezcla el producto uniformemente. La misma mezcla del producto es clave para la fabricación en este proceso y asegurarse de que se mezcle de manera homogénea.

“ LA CALIDAD SIEMPRE ES CONSTANTE ”

- Christoffer Sundberg  
Dafgård Project Manager



Weiler® 360B



Formax® MC700



“La carne tiene la capacidad natural de aglutinarse y mezclarse, pero con los productos de origen vegetal es necesario tener el control del proceso para garantizar que sea un proceso homogéneo”, explica Fredrik Dafgård. “Debe asegurarse de tener el control de todos los parámetros, que es lo que nos está dando el equipo de Provisur”.

“La máquina M700 también ofrece consistencia”, dice Christoffer Sundberg, quien ha trabajado para Dafgård durante más de 30 años y ahora es gerente técnico y de proyectos responsable del desarrollo de productos.

“Estamos seguros de que obtenemos la forma y el peso correctos en el producto cada vez que usamos el M700”, dice Sundberg. Además, solo el M700 nos permite correr más rápido para una mayor capacidad. La calidad siempre es constante”.



También aprecian la flexibilidad de las máquinas, que cuentan con llenado estándar o llenado de forma tierna, ofreciendo a los productos finales diferentes texturas. Dafgård utiliza a ambos, dependiendo de lo que quieran sus clientes en una hamburguesa a base de plantas.



“A lo largo de los años, Dafgård ha trabajado con los competidores de Provisur, sin embargo, su equipo simplemente no se compara”, dice Fredrik Dafgård. La calidad constante del M700 mantiene a Provisur en el asiento del ganador con más negocios por venir.

## AVANZANDO EN EL FUTURO CON PROVISUR

Como prueba del compromiso de Dafgård con el consumo responsable, la empresa está construyendo actualmente una fábrica de 30 millones de dólares dedicada exclusivamente a productos de origen vegetal. A medida que avanza el proyecto, se espera que los equipos de Provisur también encuentren un hogar allí, continuando la relación de décadas entre las empresas.

Descubra cómo los equipos líderes en la industria de Provisur pueden ayudar a darle a su empresa una ventaja competitiva. Desde mezclar y moler hasta formar, separar, rebanar y más, el equipo de Provisur es seleccionado constantemente por procesadores dedicados a la calidad y textura superiores en una variedad de productos.

Para planear una demo, envíe un email a [info@provisur.com](mailto:info@provisur.com)  
[provisur.com](http://provisur.com)

**PROVISUR**<sup>®</sup>  
TECHNOLOGIES