

Pressemitteilung

Von der Vision zur Mission:

Bei Meat Cracks steht ganzheitliche Kundenbetreuung auf der Zutatenliste

„Cultures, taste, technology“ – Die Kernkompetenzen der Meat Cracks Technologie GmbH liegen in der Entwicklung und Herstellung sämtlicher Komponenten rund um die Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren. Hierzu gehören beispielsweise Gewürzmischungen, funktionelle Additive sowie Starter- und Schutzkulturen für die Fleischwarenindustrie. Und damit nicht genug: Im hauseigenen Forschungs- und Entwicklungszentrum werden kundenspezifische Projekte realisiert. Dabei steht immer der Kunde mit seinen individuellen Wünschen im Vordergrund. Von der Rohwurstreifung bis zur Kochschinkenproduktion kann die industrielle Produktionssituation auf Pilotanlagen des Unternehmens nachempfunden werden. Gemeinsam mit dem Kunden und mit Hilfe von modernstem Equipment finden die Meat Cracks Experten eine Lösung, mit der kontinuierliche und garantierte Produktqualität erreicht werden kann. Das Team kennzeichnet dabei eine hohe fleischtechnologische Kompetenz, Schnelligkeit und Flexibilität. Der geschäftsführende Gesellschafter Gregor Scheffer greift auf langjährige Erfahrungen in der Fleisch- und Wurstwarenproduktion zurück. Als inhabergeführtes Unternehmen ist Meat Cracks ein jederzeit flexibler und zuverlässiger Partner.

„Die Meat Cracks Technologie GmbH liefert ihren Kunden nicht irgendein Compound aus einem feststehenden Standardportfolio, sondern bietet viel mehr eine ganzheitliche Betreuung der kundenindividuellen Entwicklungs- oder Optimierungsprojekte. Und genau dies ist der Mehrwert, der nicht auf der Zutatenliste der Meat Cracks Gewürze und Additive steht“, so Scheffer. „In allen Geschäftsbereichen lässt sich diese Mission wiederfinden: Von der Idee bis zur Marktreife liefert das Unternehmen ein ganzheitliches Konzept.“

Von Projektbeginn an bilden sachverständige Betreuung der Kunden vor Ort sowie im technologischen Meat Cracks Kundencenter, den Grundstein für eine erfolgreiche und zielführende Zusammenarbeit. Die Orientierung an den individuellen Bedürfnissen der Kunden und der spezifische Charakter der Aufgabenstellung werden dabei zuverlässig miterfasst. Danach findet eine Weiterleitung der Projekte an das Meat Cracks Forschungs- und Entwicklungszentrum statt.

Der Kunde wird begleitet von der Erstellung der passenden Produkte über die Entwicklung der Fleischrezeptur und der dazugehörigen Verarbeitungstechnologie, über Testproduktionen im Meat Cracks Fleischtechnikum, bis hin zu der ersten Probeproduktionen im Betrieb des Kunden.

In allen Phasen der Entwicklung wird der große Erfahrungsschatz aller Meat Cracks Experten mit den Anforderungen sowie Bedürfnissen des Kunden verknüpft. Der Kunde wird, wenn es seinem Wunsch entspricht, mit in den Entwicklungsprozess einbezogen. So ist es bei Meat Cracks üblich.

Nach den ersten Entwicklungsschritten wird der Kunden in das Forschungs- und Entwicklungszentrum eingeladen. Dort werden die Produkte gemeinsam verkostet und diskutiert. Außerdem wird die Technologie erläutert oder mögliche Änderungen und Optimierungen besprochen, bevor die erste Probeproduktion im Hause des Kunden stattfindet. Dies führt zu einer Entlastung der personellen Ressourcen im Kundenbetrieb, in dem die Kapazitäten für die detailreiche Entwicklung im Arbeitsalltag häufig begrenzt sind.

Für weitere Informationen:

Frau Petra Grünecker, Marketing, Tel. +49 5492 55700-137, E-Mail: petra.gruenecker@meatcracks.de



Foto: Meat Cracks Technologie GmbH