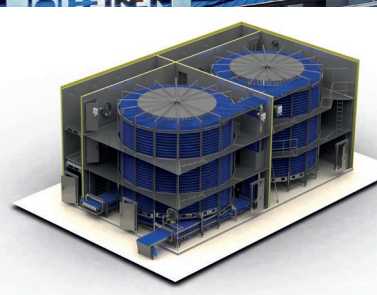


Zur Qualität verpflichtet

Heinen Freezing GmbH & Co. KG



3D-Modell Spiralgärer

Spiralgärer proofline.®

Wer Tiefgekühltes (TK) im Supermarkt kauft, dessen Mahlzeit wurde mit hoher Wahrscheinlichkeit mithilfe der Pasteurisier-, Gär-, Kühl- und Gefriersysteme von Heinen Freezing produziert. Das 160 Jahre alte Unternehmen aus Varel ist europaweiter Marktführer dank hohem Qualitätsanspruch.

Tiefkühlware (TK) ist beliebt wie nie – jeder Deutsche verspeist im Jahr 43,6 kg Tiefgekühltes. Um die Konsumenten tobt dabei ein Preiskampf, angefeuert durch Discounter und Supermärkte. Lebensmittelproduzenten müssen daher kostengünstig produzieren. „Das heißt einerseits hochgradige Automatisierung, andererseits müssen die Verfügbarkeit hoch und die laufenden Kosten gering sein“, sagt Jochen Hottinger, Geschäftsführer der Heinen Freezing GmbH. Der Maschi-

nenbauer aus Varel produziert jährlich 70 Pasteurisier-, Gär-, Kühl- und Gefriersysteme für die weltweite Lebensmittelindustrie. „Mit unseren Anlagen gewährleisten wir extrem hohe Verfügbarkeiten. Das gibt unseren Kunden einen Markt-Vorteil.“

Service garantiert Produktivität

Besonders stolz ist das Unternehmen auf seine 160-jährige Geschichte. Gründervater Anton Heinen startete 1856 mit einer Eisengießerei. Sein Motto „das Beste Patent ist gute Arbeit“ prägt Heinen Freezing heute noch. „Wir sind zur Qualität verpflichtet. Stillstandzeiten kosten unseren Kunden Geld, das kann sich auf dem deutschen Markt keiner leisten“, erzählt der gebürtige Schwabe. Dieser Qualitätsanspruch ist auch für Kunden im Ausland Kaufargument, so Hottinger: „Mit unseren Maschinen kann man Geld verdienen“. Um das sicherzustellen, hat die Digitalisierung bei Heinen längst Einzug gehalten. Fertigungslinien sind online und können per Fernwartung jederzeit international kontrolliert werden. Serviceteams stehen 24/7 für präventive Wartung oder Reparaturen bereit.

Wichtigstes Produkt ist der Spiralfroster. In ihm werden Lebensmittel wie Torten oder Pizzen mit minus 30 Grad kalter Luft gefroren, während sie allmählich in einem platzsparendem Fördersystem spiralförmig nach Kundenwunsch hoch- oder runtergefahren

werden. Danach können sie verpackt werden. Bis zu 20.000 Pizzen schafft eine Maschine pro Stunde. Kunden wie Oetker oder Coppenrath & Wiese betreiben gleich mehrere Fertigungslinien. Weitere Produktreihe: Der Kartonfroster packfrost® friert Kisten ein, etwa für das boomende Fleischexportgeschäft nach Asien. Er kann bis zu 400 Tonnen TK-Ware pro Tag speichern. Neben dem Kühlen lassen weitere Baureihen auch Croissants gären, oder sie pasteurisieren frische Lebensmittel. Damit am Sonntagmorgen der frische Duft aufgebackener Croissants durch deutsche Hausflure ziehen kann. ■



Bei der Heinen Freezing GmbH & Co. KG aus Varel produzieren 80 Mitarbeiter Pasteurisier-, Gär-, Kühl- und Gefriersysteme für den globalen Markt. Eine lange Maschinenbau-Tradition und ein qualifiziertes, langjähriges Personal stehen für hohe Qualität. Moderne Kommunikationstechnologien gewährleisten weltweit dauerhaft eine hohe Anlagenverfügbarkeit.

KONTAKT



Heinen Freezing GmbH & Co. KG

Achternstr. 1–17, 26316 Varel, Postfach 1320
T: +49 4451 122-0 | F: +49 4451 122-122
freezing@heinen.biz
www.heinen.biz



Geschäftsführer Jochen Hottinger