

1.657 de furnizori din 48 de țări, dintre care 60% veniți din afara Germaniei, au expus la Anuga FoodTec 2018. Peste 50.000 de vizitatori din 152 de țări au participat la eveniment. Următorul Târg Anuga FoodTec va fi organizat între 21 și 23 martie 2021.

**Călin Morar, CEO AutoMates ACM: Ca să fim prezenți în piață trebuie să reducem costuri**

AutoMates ACM, partener oficial al firmei TREIF Maschinenbau, a participat la Anuga FoodTec, unde a avut ocazia să întâlnească o parte dintre clienți și să le răspundă întrebărilor pe care aceștia le au. Totodată, reprezentanții companiei au cules din piață trendurile din industrie.

„Cred că vor înceta să existe în scurt timp companiile care nu sunt orientate către retaileri și care nu sunt capabile să taie la greutate fixă, să ambaleze automat, să manipuleze cât mai puțin marfa, să folosească cât mai puțin automate și roboți în producție sau umpleri automate. Cred că vor avea succes companiile care vor avea contaminarea cea mai mică, greutate fixă, give away minim și pierderi minime la porționare sau la feliere. Acestea sunt tehnologiile care vor

fi pe trend anul acesta. Cine nu va investi în așa ceva va pierde bani. Ca să fim prezenți în piață trebuie să reducem costuri. Trebuie să returnăm cât mai puțin plastic, să aruncăm cât mai puțin plastic, trebuie să găsim tehnologii inovative care ne vor permite să ne fabricăm singuri spre exemplu caserole care în momentul acesta se fabrică din cantități imense de plastic și care costă foarte mult. Sunt tehnologii care ne vor permite să eliminăm 10-15 oameni din secția de ambalare cu o investiție moderată, să reducem riscul de contaminare cu până la 50-60% față de cel existent acum printr-o investiție moderată și așa mai departe. Aceste companii de care spun sunt sigur că se gândesc deja la toate aceste aspecte”, a declarat Călin Morar, director general AutoMates ACM.

**MTS: Se cere un grad mai mare de automatizare**

Reprezentanții Meat Technic Service (MTS) au fost prezenți în cadrul standurilor firmelor Ferdinand Henneken GmbH, Eberhardt GmbH, Beck Gewürze und Additive GmbH.

„Trendurile evidențiate la acest târg, din perspectiva noastră, s-au axat pe un grad cât mai mare de automatizare în procesul de producție și integrarea completă în comunicarea datelor mașinilor de producție. În cazul firmei Henneken prin intermediul SLA SmartBox se pot

stoca în timp real datele de producție în sistemul ERP/QM al clientului. Compania Eberhardt a constatat în piață și automat și la acest târg tendința producătorilor de standardizare a produselor cum ar fi, de exemplu, categoria specialităților, standardizare însemnând aceeași formă pe toată lungimea produsului pentru a putea fi feliate ulterior ușor și cu pierderi minime”, a declarat Radu Blaj, Sales Director MTS.

În cadrul standului companie Beck, au fost prezentate împreună cu compania Eberhardt diverse produse din categoria generală a mezelurilor. „Una dintre tendințele actuale, remarcate de noi, în privința activităților procesatorilor este reprezentată de includerea în programul de producție și distribuție a preparatelor din carne „fără E-uri adăugate” – cele cu „eticheta curată”. Doar viitorul ne va putea răspunde dacă reprezintă o tendință de moment sau aceste produse vor deveni un segment important al pieței pe termen lung. În sprijinul acestei tendințe, compania Beck poate veni în ajutorul procesatorilor pentru a produce, de exemplu, gama de crenvurști pui/porc precum și parizere pui/porc fără E-uri adăugate. În plus, pune la dispoziție condimente și aditivi, cu gust adaptat pieței din România pentru toată gama de produse fierte – afumate, specialități, produse tip crud-uscate cu maturare rapidă, marinade”, a mai completat Radu Blaj.



Călin Morar, directorul general al AUTOMATES ACM



De la stânga la dreapta: Kurt Brands – Chief Technologist, Radu Blaj – Sales Director MTS, Resi Henneken - Founder, Kai Henneken – CEO, Volker Henneken – CEO și Dănuț Gheorghe – Service Manager MTS

**Prezentarea la târgul Anuga FoodTec Köln a noilor modele de mașini de îndepărtat membrana (depielițat) – PEELER – pentru produse de tip „Hot Dog” ale companiei**



**distribuite în România prin intermediul MTS**

**Scopul comun este obținerea produselor de calitate, pentru a asigura succesul procesatorului și satisfacția consumatorului.**

În cadrul expoziției internaționale Anuga FoodTec de anul acesta, ce a avut loc în orașul Köln, compania Schälomat a prezentat noile mașini automate și semiautomate de depielit produse tip „Hot Dog”. Aceste mașini vin cu o productivitate superioară și un design igienic îmbunătățit astfel încât să satisfacă cele mai exigente cerințe din domeniu.

În România și Republica Moldova aceste mașini sunt distribuite prin intermediul companiei MTS (MEAT TECHNIC SERVICE) care asigură sprijin tehnic și tehnologic. Prin această colaborare se dorește asigurarea unei soluții optime ca un răspuns la cerințele pieței.

Prin intermediul noului model DK.02 VM Kombi produs de către compania Schälomat se poate depielita în mod automat o gamă largă de calibre de la 14 la 34 mm în diametru și începând cu o lungime de cca 4 cm.

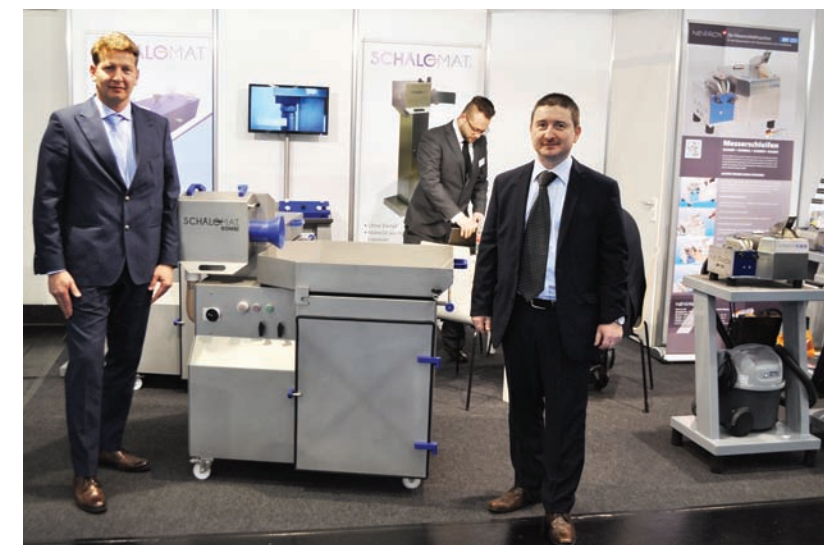
În funcție de produs, productivitatea variază de la 600 până la maximum 1.200 kg/h.

Sistemul de aspirare AS 3400 este integrat și asigură o evacuare optimă a resturilor de membrană care au fost îndepărtate în prealabil.

Avantajul principal al acestui sistem constă în faptul că funcționează cu aer comprimat și nu necesită conectarea la abur ca în alte cazuri.



**MTS** este o companie care, împreună cu furnizorii săi, sprijină dezvoltarea industriei prin promovarea de soluții inovative și eficiente pentru atingerea scopului final, concretizat în succesul producătorului și satisfacția consumatorului.



**Avantajele acestui sistem sunt:**

1) flexibilitate, echipamentul poate fi mutat cu ușurință după finalizarea operațiilor;

2) confort în exploatare, instalațiile ce utilizează abur elimină în încăperea umiditate și căldură până la valori insuportabile (fără impact termic);

3) asigură un grad de igienă de nivel ridicat în comparație cu sistemele cu abur în care, din cauza mediului umed, se pot dezvolta mai repede diverse bacterii și microorganisme.



**Vânzări:**

0744.482.966  
0747.636.515

**Service:**

0744.773.420  
0740.011.061

**Office:**

0741.214.001

**E-mail:**

info@mts-group.ro

**Website:**

www.mts-group.ro