

Mieten statt kaufen

DER FRANZÖSISCHE HERSTELLER SASA AUS LE CATEAU-CAMBRÉSIS IST BEKANNT FÜR VERKAUF, BESCHICHTUNG UND WIEDERAUFARBEITUNG VON BACKBLECHEN ALLER ART. JETZT HAT DAS UNTERNEHMEN SEIN SORTIMENT ERWEITERT UND BIETET EINEN MIETSERVICE AN.



++ Bild 1+2

Das Unternehmen bietet verschiedenste Bleche und Formverbände für die Backbranche an

+ Bislang musste man Backbleche, ganz gleich für welche Anlage, aus welchem Material oder in welcher Ausführung, kaufen und alles, was danach kam, selber organisieren und zahlen. Mit einem Programm namens „Optimum Performances“ bietet Sasa seinen Kunden jetzt ein neues System an, bei dem der Kunde die Backbleche mietet und das gesamte Reprocessing von der Planung bis zur Abholung und Wiederbereitstellung als Service dazugehört. Sylvain Roussel, Marketing Manager von Sasa, sagt hierzu: „Wir sprechen über den kompletten Satz an Blechen, die auf der Linie laufen (500 bis 1.000 oder 1.200 Stück). Um den korrekten Follow-up in Bezug auf die Antihafbeschichtung sicherzustellen, müssen die technischen Randbedingungen bezüglich der Bleche im Voraus klar formuliert/festgesetzt werden (Temperatur, Expositionszeit, Art des Entkapselns, Brottyp, ...). Dies hilft die Basis des ‚Optimum Performances‘-Auftrages zu bestimmen und stellt sicher, dass das Leistungslevel die Erwartungen des Kunden zufriedenstellt. Diese Parameter sind obligatorisch, um einschätzen zu können, wie häufig die Bleche aufpoliert werden müssen. Schließlich hängt natürlich der Preis von diesen Spezifikationen ab.“

Die Vorteile des Systems liegen mit dem Wegfall der Kapitalbindung nicht nur auf der finanziellen Seite, sondern auch auf der operativen. Sasa verpflichtet sich, stets die vereinbarte Zahl von Blechen in gutem Zustand zur Verfügung zu stellen. So entfallen nicht nur die Nachkäufe für verbogene oder auf andere Art nicht mehr zu benutzende Bleche, sondern auch die Kosten für jene Bleche, die ein Betrieb zusätzlich braucht für den Fall, dass ein Teil der Bleche zur Wiederbeschichtung geschickt wird

und damit zumindest zeitweise nicht benutzt werden kann. Der französische Backblechhersteller Sasa verdankt einen Teil seines internationalen Erfolges der Zusammenarbeit mit der Mecatherm SA aus Barembach, Frankreich. Der Durchbruch der vollautomatischen Linien zur Herstellung von Baguettes und Brötchen läutete weltweit den Siegeszug der Tiefkühlbackwaren ein. Sasa lieferte dazu die passenden Bleche mit Silikonbeschichtung.

Sasa-Sortiment: Meca- und Mega-Backbleche, angepasst an automatische Systeme

ARTEN

- ++ Mit Mulden: entworfen, um die Stabilität der Produkte auf dem Blech zu erreichen bei gleichzeitiger Optimierung der Backoberfläche
- ++ Flach: zum Backen von runden Broten, Brötchen, Buns und Spezialbroten
- ++ Mit Formverbänden: zum Backen von Spezialbrot und Sandwiches

GRÖSSEN

- ++ Standardgrößen: 800 x 600 mm, 800 x 1.200 mm, 800 x 1.600 mm, 800 x 2.000 mm
- ++ Andere Maße auf Nachfrage

BLECH/BACKMATTE

- ++ Perforiertes Aluminiumblech
- ++ Auswechselbare Einsätze
- ++ Pfannengrößen, Perforationsgrößen und Muldenabmessung können an die eigene Produktion angepasst werden
- ++ Dicke: 1 mm - 1,2 mm - 1,5 mm - 2 mm +++





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.