



Fleury Michon setzt auf Berief

Hochwertige französische Fertiggerichte mit Berief-Technik gekocht

Mouilleron-en-Pareds, Frankreich. Der führende Hersteller von Fertiggerichten in Frankreich, Fleury Michon, hat eine Reihe von Menüs entwickelt, die eine hervorragende Qualität haben und durch einen guten Preis für jeden erschwinglich sind.

Jeder französischen Hausfrau ist die breite Palette von Produkten aus dem Hause Fleury Michon bekannt. Jeder französische Supermarkt führt in seinen Regalen Fleisch- und Wurstwaren, verschiedene Convenienceprodukte, Surimierzugnisse und natürlich Fertiggerichte dieser weltbekannten Marke. Die neue Palette verzehrfertiger Menüs sticht dabei, neben der Qualität, durch seine Verpackung dank einer modernen Grafik und frischen Farben, besonders hervor. Fleury Michon stellt sich heute der Herausforderung, der führende Anbieter auf dem mediterranen Markt zu werden. Daher befindet

man sich derzeit in Planungen für ein neues Produktionswerk in Italien sowie für weitere Projekte in Spanien. Die Exportzahlen für diese Produkte steigen ebenfalls stetig an. In der Vergangenheit stellte Fleury Michon die Komponenten der Menüs in traditionellen Kesseln mittlerer Kapazität her. Durch die stetig steigenden Anforderungen an Qualität, Menge und Effizienz bei der Fertigung dieser Produkte suchte man nach besseren Anlagen um diesen wichtigen Teil des Absatzmarktes von Fleury Michon zu bedienen. Durch einen intensiven Kontakt mit der Firma Klijnoot, der französischen Vertretung von Berief,



und nach überzeugenden Tests und Versuchsreihen im Technikum von Berief entschied man sich zum Kauf eines kippbaren Brat- und Kochkessels vom Typ KIPPKO 1200. Die Leistung der Anlage sowie die Tatsache, dass sich die Kippkochkessel Typ KIPPKO weit von anderen am Markt befindlichen Kochgeräten unterscheiden, überzeugten so, dass nach kurzer Zeit ein zweiter, ein dritter und ein vierter Kessel angeschafft wurden. Die robuste Konstruktion, die Beheizung mit Dampfdrücken bis zu 10 bar und die vielseitigen Optionen, mit der die Anlage ausgerüstet werden kann, erlaubt alle Facetten der traditionellen, modernen und exotischen Küche zu nutzen. Der Koch kann mit geringer Hitze leichte, cremige Saucen herstellen, mit starker Hitze kräftige Fonds reduzieren oder Fleisch und Gemüse anbraten. Fleury Michon wollte

zwingend die Flexibilität der Steuerung der Anlage mit einer perfekten Wiederholbarkeit der Rezepturen verbinden. Die SPS Steuerung erlaubt es, durch manuelle Steuerung die optimale Kochtechnologie zu entwickeln und danach durch feste Programmierungen die verschiedenen Gewohnheiten der einzelnen Bediener zu eliminieren. Fleury Michon hat seit der Lieferung des ersten Kippkochkessels die Professionalität und Reaktionsfähigkeit von Berief testen können. Berief hat es geschafft, die Anlagen an Hand der Erfahrungen der Nutzer weiter zu entwickeln und im After-Sales Bereich eine hohe Einsatzbereitschaft der Kessel zu gewährleisten. ■

