



Business developer Morten Prühs (Air Liquide Danmark A/S), produktionschef Gitte Fogh Nielsen, service- og kvalitetschef Karsten Møller Hansen samt i forgrunden servicemedarbejder Danny Salihi (alle Din Private Kok) ses her ved den nye pakkelinje, hvor produkterne pakkes i beskyttet atmosfære.

God økonomi og bedre kvalitet med gaspakning af ældremad

Hos Din Private Kok har man i knap 40 år fremstillet og leveret ernæringsrigtig mad til hjemmeboende pensionister. I 2010 tog selskabet et stort skridt ind i fremtiden og investerede i en helt ny pakkelinje – nu pakkes alle retterne i beskyttet atmosfære, hvilket ikke kun forlænger holdbarheden men også giver bedre og sikrere produktkvalitet samt større fleksibilitet for både kokken og kunden

Af Anne-Mette Damon, Projektleder, Air Liquide Danmark A/S

En holdbarhed på 24 timer på retterne er ok, men det giver visse udfordringer. Service- og Kvalitetschef Karsten Møller Hansen fortæller:

- Vi gaspakkede kun enkelte retter, men vi

var så småt begyndt at overveje at udvide vores gaspakning i forbindelse med kommunernes stigende ønske om at få nedbragt transportomkostningerne. Med en længere holdbarhed på retterne ville man jo ikke længere behøve at bringe mad ud til kunderne hver eneste dag.

Din Private Kok rådførte sig derfor med

Air Liquide Danmark A/S. Ønsket var at tilpasse sig de skiftende tider og omlægge produktionen til 100 pct. MAP-pakning.

Bland-selv gas

Morten Prühs, Business Developer hos Air Liquide Danmark A/S, blev fra starten koblet på projektet:



Morten Prühs og Karsten Møller Hansen med et udvalg af de gaspakkede retter med indhold lige fra frugtgrød til dampet fisk. Ved hjælp af en gasblanding bestående af 70 pct. nitrogen og 30 pct. kuldioxid kan sådanne retter nu holde sig i op til otte dage.

Fakta om Din Private Kok

- Leverer mad til 21 kommuner
- Er ejet af Eurest A/S (Compass Group Danmark A/S), der er en del af den verdensomspændende servicekoncern Compass Group (Compass Group PLC).
- Er specialiseret i forplejning til hjemmeboende ældre, pensionistboliger, handicappede, plejehjem, dagcentre, botilbud og skolehjem

- Vores beregninger viste, at det ville være meget økonomisk fordelagtigt for kunden at investere i en gasmixer, så man selv kunne blande nitrogen og kuldioxid i stedet for, at Air Liquide fortsat skulle levere ►

 kraft foods



ENDELIG ET FEDT LIGHT PRODUKT!

Endelig er der kommet et light produkt, som ikke smager af light. Mindre fedt og færre mættede fedtsyrer gør Salat Mayonnaise light til et sundere alternativ til eksisterende mayonnaise. Og så smager det forbavsende godt.

Kraft Foods • Away From Home • Tlf. 43 96 96 22 • www.kraftafh.dk

Fakta om gaspakning

- Hæmmer kvalitetsødelæggende processer
- Forlænger holdbarheden
- Bevarer ikke bare friskhed og kvalitet men også vitaminer og næringsstoffer bedre
- Gasserne findes allerede naturligt i luften.

den færdigblandet på enkelte flasker. Det varede ikke længe, før beregningerne førte til handling: Air Liquide opsatte to batterier uden for Din Private Koks domicil i Staldgade på Vesterbro, det ene batteri bestående af 12 flasker ren kuldioxid og det andet af 12 flasker ren nitrogen. Ved hjælp af gasmixeren kan Din Private Kok nu selv blande gassen til en såkaldt Aligal 13, som er Air Liquides betegnelse for en gasblanding bestående af 70 pct. nitrogen og 30 pct. kuldioxid. Gassen opfylder naturligvis alle gældende fødevarerlovkrav i henhold til renhed, sporbarhed osv.

Elektronisk overvågning af gasforsyning

Air Liquide førte også rør ind til de traysealere i pakkelinjen, som svejser folien fast på bakkerne og dermed sikrer en helt gastæt emballering. Derudover opsatte Air Liquide et elektronisk overvågningssystem, så kunden slipper for at holde øje med gasniveauet i flaskerne. Air Liquide overvåger nemlig dette og sørger for at fylde op, når indholdet falder til et vist niveau.

God investering

Driftschef Michael Bønding, Din Private Kok, er godt tilfreds med den nye løsning:

- Vi har nu fået optimeret vores produktion, så alt produceres, nedkøles og pakkes inden for 24 timer. Herved er der ingen svage led i produktionen, og vi opnår en langt større fleksibilitet og effektivitet. I dag skal vi kunne levere mad med op til otte dages holdbarhed, men pakker vi retterne i beskyttet atmosfære, er dette heller ikke noget problem. Samtidig kan vi også udvide vores geografiske zone. For os er det primære dog at bevare produktkvaliteten og sikre, at vores kunder fortsat får et produkt, vi kan stå inde for. Vi leverer to-tre gange om ugen og i nogle tilfælde også dagligt, men i modsætning til før er alle retter nu gaspakket.

Den økonomiske side af sagen er naturligvis også attraktiv:

- Vores investering vil være tjent hjem på mindre end et år, og heri er ikke engang iberegnet sparet arbejds løn osv., fortæller Michael Bønding.



Frugt kan med fordel gaspakkes, idet man herved kan forlænge holdbarheden med flere dage uden at give afkald på hverken smag eller vitaminer.

Skift til gaspakning en stor fordel

- Rent arbejdsmiljømæssigt har det været en kæmpefordel for os at skifte - det var jo sindssygt tungt og tidskrævende for medarbejderne at håndtere gasflaskerne, og det slipper de nu for med flaskebatterier, fortæller Karsten Møller Hansen og fortsætter:

- Det primære for os er at kunne producere sund og velsmagende mad til vore ældre. Og med denne løsning kan vi holde fokus på det, vi er gode til.

Og hvad er det så, de især er gode til hos Din Private Kok?

Jamen det er jo, at vi konstant videreudvikler og fornyer vores produkter og hele tiden tager udgangspunkt i vores kunders behov ved at tilstræbe, at maden minder mest muligt om den mad, man altid har fået. Vores menuer sammensættes under

hensyntagen til sæsonens varer, og der er stor variation i, hvad vi tilbyder. Det kan være alt lige fra energitæt kost til ældre med lille appetit til lokale egnsretter såsom bornholmske sild", og ikke uden stolthed tilføjer Karsten Møller Hansen, at der altid er nye kartofler på menuen Grundlovsdag.

Air Liquide Danmark er et selskab i Air Liquide-gruppen, der med sine aktiviteter i 80 lande er en af verdens største industrigaskoncerner.

Air Liquide Danmark A/S udgør sammen med Air Liquides selskaber i Norge, Sverige og Finland en integreret nordisk organisation med i alt ca. 500 medarbejdere. Den nordiske organisation er certificeret i henhold til ISO 9001 og ISO 14001.