



UITGEKOOKT A CHOISI LA TECHNOLOGIE G.MONDINI.

UITGEKOOKT est né de la passion de la famille van Marle pour une alimentation bonne et saine et travaille désormais depuis un site moderne et durable à IJsselmuiden aux Pays Bas). UITGEKOOKT livre des plats cuisinés frais et sains à des consommateurs individuels sur le territoire néerlandais, avec l'objectif futur d'étendre les livraisons à toute l'Europe.

Plus de 300 opérateurs contribuent à la livraison à domicile de repas sains préparés avec les meilleurs ingrédients, selon des recettes internationales et gastronomiques. La cuisine de UITGEKOOKT est équipée de technologies de pointe, afin de garantir la préparation hygiénique de repas frais et savoureux, facilement réchauffés au micro-ondes.

Pour assurer l'intégrité et la fraîcheur de ses plats cuisinés lors des livraisons, UITGEKOOKT a choisi la technologie MAP® pour emballer ses produits. *"C'est pour la fiabilité des équipements, une solution éprouvée pour la définition de la ligne et le support professionnel que nous avons choisi G. MONDINI."*



FLEXIBILITÉ ET EFFICACITÉ

La première ligne devait avoir un design personnalisé utile pour réorganiser la production : grâce à la qualité et à la fiabilité des operculeuses G.MONDINI, UITGEKOOKT a pu personnaliser la ligne en fonction des besoins et de la méthode de travail, permettant la flexibilité de travailler avec tous les différents ingrédients de la ligne.

G.MONDINI TRAVE ® -350-VG a permis à l'entreprise de travailler avec plus de flexibilité et d'efficacité, en augmentant la productivité et, en même temps, en réduisant les coûts de production. L'augmentation de la production a permis à l'entreprise de se développer, au point qu'UITGEKOOKT a eu besoin d'une deuxième ligne : *"Après la livraison de la première ligne en août 2018, nous avons eu la possibilité de produire plus efficacement et, en même temps, de nous développer. Les coûts de production étaient plus bas et en même temps nous avons la possibilité de répondre à la demande du marché. En 2020, nous avons eu tellement de production que nous avons installé une deuxième ligne dans la même configuration. Maintenant, nous pouvons combiner nos remplisseuses et nos peseuses sur les deux lignes sur chaque position de remplissage, ce qui nous donne une flexibilité maximale."*



LES RAISONS POUR LESQUELLES UITGEKOOKT A CHOISI G.MONDIN



Increased production



Taste preservations



Reliability

