

### Kotivara und TIPPER TIE: Eine gemeinsame Vision für Qualität.



Oulu liegt an der baltischen Küste und ist, gemessen an Einwohnern, die fünftgrößte Stadt Finnlands. Seit Öffnung seiner Tore im Kriegsjahr 1943 ist der familiengeführte Wursthersteller

Kotivara in Oulu zuhause. Der Name Kotivara lässt sich ungefähr mit Aufbewahrung im Haushalt übersetzen. „Damit ist gemeint, dass man wichtige Lebensmittel im Notfall mit sich führt“, erklärt Tomi Tanayama, Produktions- und Qualitätsmanager bei Kotivara.

Tanayama sieht das für Kotivara Wesentliche in einem Wort zusammengefasst – Qualität. „Wir sind ein kleines Unternehmen, also müssen wir schmackhafte Produkte von hoher Qualität herstellen.“ Und tatsächlich produzieren sie ein ausgezeichnetes Sortiment an fleischhaltigen, würzigen Salamiprodukten, insbesondere die sogenannte „russische“ Salami. Der Webseite des Unternehmens zufolge bieten sie viele Sorten, wie Pfeffer, Knoblauch und Chili nach einem original St. Petersburger Rezept. „Unsere Produkte haben eine lange Pökelperiode: im Durchschnitt fünf Wochen. So sind sie sehr trocken und von höchster Qualität,“ erzählt Tanayama. „Und sehr schmackhaft sind sie auch. Meine Mitarbeiter und ich essen hier eine Menge davon – unsere eigene Qualitätsprüfung!“

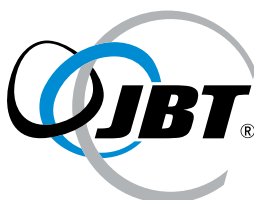
In ganz Finnland und Schweden finden Einkäufer Kotivara-Produkte in ihren örtlichen Supermärkten. Sie erkennen die herzhaften Salamis an ihrer unverwechselbaren orangefarbenen Verpackung. Jahrzehntlang war die Farbe Orange Kotivaras traditioneller Salami-Code.

#### Herausragende Leistung und Zuverlässigkeit

Erfolgreiche Fleischhersteller erreichen irgendwann den Punkt, an dem die Durchsatzleistung das Wachstum einzuschränken droht. Sie haben zwei Möglichkeiten zur Auswahl: die Kapazität erhöhen oder die Dynamik verlieren. 2013 stellte Kotivara fest, dass seine Clip-Kapazität deutlich erweitert werden müsste, und so begann man nach einem neuen Clipper-System zu suchen. „Wenn wir in eine neue Maschine investieren, prüfen wir viele Aspekte“, erinnert sich Tomi Tanayama. „Die Qualität ist entscheidend, denn das Erscheinungsbild unserer Produkte ist wichtig für die Kunden.“ Nachdem mehrere Lieferanten in Betracht gezogen wurden, schlug Kotivara den vertrauten Weg ein. „Aufgrund der guten Beurteilungen anderer Anwender entschieden wir uns für den Clipper SV4800 von TIPPER TIE“, sagt Tanayama. „Auch war er im Design unserem alten SV4600, den wir noch heute nutzen, sehr ähnlich. Wir testeten andere Marken vor dem Kauf und dabei stellte sich der SV4800 für uns als beste Alternative heraus.“



Der automatische Doppel-Clipper SV4800.



**STRONGER TOGETHER**

**TIPPER TIE™**

# Fallstudie: Kotivara

Tomi Tanayama schätzt auch die Bedienerfreundlichkeit des SV4800. Was die Kapazitätsverbesserung angeht, schätzt er die Steigerung der Geschwindigkeit auf 10 - 20 Prozent.

TIPPER TIE beschreibt den SV4800 als den schnellsten Spreizverdränger für U-Clips. Er verschließt Kunststoff-, Faser- und Collagendärme im Kaliberbereich bis zu 160 Millimetern und bis zu 120 Zyklen pro Minute. Das Spreizverdränger-System ermöglicht auch das Verarbeiten von Schinkenprodukten, was Kotivara sehr entgegen kommt. Zusätzlich zu vielfältigen Salamiprodukten produzieren sie auch kaltgeräucherte Schinken.

Seit 2000 greift Kotivara auf ein weiteres TIPPER TIE System als wesentlicher Bestandteil seines Produktionsprozesses zurück. Fünfzehn Jahre später liefert der 550-Liter-Handwerkskutter von TIPPER TIE/Alpina noch immer die gleichbleibend präzisen Emulsionen, die zur Herstellung von Premium-Salami unerlässlich sind. „Er ist qualitativ hochwertig, zuverlässig und benutzerfreundlich. Er funktioniert selbst nach all den Jahren noch gut,“ sagt Tanayama. Der Handwerkskutter Swopper550 trägt enorm viel zu Kotivaras Gesamtkapazität bei – maximal 20.000 Kilogramm pro Tag, laut Tanayama.

## Kundenzufriedenheit dank Qualität und Support

Wenn Tomi Tanayamas TIPPER TIE als Lieferant betrachtet, werden seine Eindrücke nach den Jahren der Zusammenarbeit von dem beeinflusst, was er und seine Mitarbeiter jeden Tag erleben. In Bereichen wie Produktqualität, Problemlösung und technischer Support verteilt er durchweg positive Noten. Er würde seinen Kollegen TIPPER TIE gerne empfehlen. „Kevin Alpina (TIPPER TIE-Vertriebspartner für Finnland) ist seit 30 Jahren unser Partner. Das ist eine lange und erfolgreiche Geschichte für uns.“

## Über Kevin Alpina

Seit über 30 Jahren bedient Kevin Alpina Oy zusammen mit TIPPER TIE/Alpina die finnischen Kunden. Das familienorientierte Unternehmen verfügt über viel Erfahrung in der Fleischverarbeitung. Zusammen mit TIPPER TIE ist Kevin Alpina in der Lage, effektive Produktionslinien mit angemessenen Betriebskosten anzubieten. Kevin Alpina Oy hat auch stark in den Kundendienst sowie in die Bevorratung von Teilen und Verbrauchsmaterialien investiert.

Weitere Informationen erhalten Sie von:  
Shelly Ryder  
Marketing Communications Manager  
TIPPER TIE, Inc.  
+1 919 362 8811 x317  
sryder@tippertie.com



550-Liter-Handwerkskutter von TIPPER TIE.

„Wir testeten andere Marken vor dem Kauf und dabei stellte sich der SV4800 für uns als beste Alternativer heraus.“  
Tomi Tanayama, Produktions- und Qualitätsmanager

TIPPER TIE, Inc.  
2000 Lufkin Road  
Apex, NC 27539 USA  
Tel. +1 919 362 8811  
Fax +1 919 362 4839  
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH  
Wilhelm-Bergner-Straße 9a  
21509 Glinde/Deutschland  
Tel. +49 40 72 77 04 0  
Fax +49 40 72 77 04 100  
infoDE@tippertie.com

