Eröffnung des Seydelmann Kundencenters

Im Rahmen eines Familientages für alle Angestellten, pensionierten Mitarbeiter:innen und deren Angehörige eröffnet die Maschinenfabrik Seydelmann KG ihr neues Kundencenter an ihrem Fertigungsstandort in Aalen.

Das topmoderne Kundencenter von Seydelmann am Tage der Eröffnung. © Beigestellt

Kundencenter bie Seydelmann öffnet die Tore

Nicht nur als Maschinenbauer ist die **Seydelmann KG** einer der internationalen Player in Sachen Qualität und Innovation; mit der Expertise im Bereich der Lebensmittelherstellung unterstützt das Unternehmen auch die Kunden bei der Weiterentwicklung ihrer Produkte und bei der Effizienzsteigerung in der Produktion. Mit dem neuen Kundencenter stellt Seydelmann einmal mehr

seine Kundenorientierung unter Beweis.

Moderner Lebensmittelbetrieb

Das neu eröffnete Seydelmann Kundencenter ist wie ein moderner Lebensmittelbetrieb mit Maschinen – auch für vor- und nachgelagerte Prozesse – voll ausgestattet und entspricht den höchsten Hygieneansprüchen. „Hier arbeiten unsere Lebensmitteltechnologen für oder gemeinsam mit dem Kunden an der Produktentwicklung bzw. Qualitäts- und Effizienzsteigerung. Damit bieten wir nicht nur Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung an, sondern vielmehr Komplettlösungen für die Herausforderungen und Produkte von morgen“, erklärt **Andreas Seydelmann**, Geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, den eigenen Anspruch. Ausgestattet mit den modernsten Maschinen werden sich im neuen Technikum die interessierten Kunden von der Leistungsfähigkeit, Qualität und Effizienz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der **Kutter**, **Wölfe**, Mischer und Feinstzerkleinerer von **Seydelmann** selbst überzeugen können. Dadurch bietet sich dem Kunden die Chance, sein Produkt direkt auf den Maschinen zu erleben – und im Gegenzug der Vorteil für Seydelmann, dichter an den Herausforderungen seiner Kundschaft zu sein und die Erfahrungen dann in die Entwicklungsprozesse einfließen zu lassen – so können Konstruktion und Entwicklung noch gezielter weiter optimiert werden.

Der Kunde kann hier auch Industrie 4.0 am eigenen Produkt erfahren: Voll- oder halbautomatisierte Prozesse, Rezeptursteuerung & zentrale Bedienung sind Teil des Seydelmann-Portfolios. © Beigestellt

Zukunftsorientiert

Weiters kann der Kunde auch Industrie 4.0 am eigenen Produkt erfahren: Voll- oder halbautomatisierte Prozesse, Rezeptursteuerung und zentraler Bedienung sind Teil des Seydelmann-Portfolios und können nun vor Ort getestet werden. Doch nicht nur im Hinblick auf die Maschinen präsentiert sich Seydelmann zukunftsorientiert; auch innovative Produktneuheiten wie z. B. Produkte auf Basis von Plant-based-Protein oder alternativem Protein sowie international erfolgreiche Produkte werden auf Seydelmann-Maschinen produziert und die Ergebnisse den Kunden vorgestellt.

Theorie und Praxis

Um auch in den Genuß der so hergestellten Lebensmittel zu kommen sowie die Weitergabe der Produktmuster an den Kunden zu ermöglichen, wurde die **EU-Zulassung** zur **Lebensmittelherstellung** veranlasst. Darüber hinaus verfügt das Center über einen offenen Besprechungsbereich mit Gastronomieküche für die Zubereitung der produzierten Waren sowie einer umfangreichen Laborausstattung zur wissenschaftlichen Analyse der Produkte. So kann sich der Kunde nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch von der Qualität der Seydelmann-Maschinen überzeugen. „In Zukunft können wir es unseren Kunden auch ermöglichen, alle Versuche

online zu erleben oder ihnen ein Video davon zur Verfügung stellen. Die Technik bietet uns zudem die Möglichkeit, **Online-Seminare** für größere Gruppen und internationale Vertretungen viel spontaner und in besserer Qualität umzusetzen“, erläutert Andres Seydelmann die nächste Ausbaustufen des Kundencenters. Die Maschinenfabrik Seydelmann KG freut sich auf die Herausforderungen, die Zusammenarbeit und die Ergebnisse, die sie gemeinsam mit den Besuchern erarbeiten wird. „Denn“, so Seydelmann, „sind Seydelmann-Kunden erfolgreich, bedeutet dies auch einen Erfolg für Seydelmann.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at