Auszeichnung für das Seydelmann Kundenzentrum

Dass die Grundlagen beherrscht werden, belegen die Ergebnisse der internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Schinken & Wurst 2024 – eine Silber- und drei Goldmedaillen! Eine bemerkenswerte Bilanz für die Produkte aus dem Seydelmann Kundenzentrum.

beigestellt

Ausgestattet wie ein moderner Lebensmittelbetrieb – mit Maschinen auch für vor- und nachgelagerte Prozesse – und einer EU-Zulassung zur Lebensmittelherstellung, können sich nicht nur Kunden im **Seydelmann Kundenzentrum** von der Leistungsfähigkeit, Qualität und Effizienz sowie den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der **Seydelmann** Kutter, Wölfe, Mischer und Feinstzerkleinerer selbst überzeugen, sondern hier wird auch wirklich produziert. „Nur wenn wir selbst die Grundlagen

beherrschen, haben wir die nötige Basis, um gemeinsam mit unseren Kunden deren Prozesse und Produkte weiterzuentwickeln, fundiert zu beraten und innovativ zu sein“, erläutert Michael Kirn, Fleischermeister und Betriebsleiter des Kundenzentrums, den Ansatz.

DLG-Qualitätsprüfung: Seydelmann Kundenzentrum

Dass die Grundlagen beherrscht werden, belegen die Ergebnisse der internationalen **DLG-Qualitätsprüfung** für Schinken & Wurst 2024 – eine Silber- und drei Goldmedaillen! „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, sondern vielmehr Komplettlösungen für die Herausforderungen und Produkte von morgen“, erklärt Andreas Seydelmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, den eigenen Anspruch. Ziel ist es, neben der gemeinsamen Produktentwicklung, häufiger Kunden in Aalen zu empfangen und dabei die persönlichen Beratungen zu intensivieren.

Viele Vorteile für die Kunden

Viele Vorteile für die Kunden Für den Kunden bietet sich im Kundenzentrum die Chance, sein Produkt direkt auf den Seydelmann Maschinen zu erleben, und für Seydelmann den Vorteil, dichter an den Herausforderungen seiner Kunden zu sein und die Anwenderseite noch stärker in den Entwicklungsprozess einfließen zu lassen. So kann die Konstruktion und Entwicklung der Maschinen noch gezielter die Anforderungen des Anwenders berücksichtigen und die Prozesse weiter optimiert werden.

Darüber hinaus kann der Kunde Industrie 4.0 am eigenen Produkt erfahren. Voll- oder halbautomatisierte Prozesse, Rezeptursteuerung und zentrale Bedienung sind bereits Teil des

Seydelmann Portfolios und können vor Ort getestet werden. „In naher Zukunft können wir es unseren Kunden auch ermöglichen, Tests und Versuche live aus der Ferne zu verfolgen oder ihnen eine Videoaufzeichnung zur Verfügung stellen. Die Technik bietet uns dann auch die Möglichkeit, Online-Seminare für größere Gruppen und für unsere internationalen Vertretungen viel spontaner und in besserer Qualität umzusetzen," erläutert Andreas Seydelmann die nächste Ausbaustufe des Kundenzentrums.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at