



KUNDENGESCHICHTE SALAMICO



DIESE HANDTMANN MASCHINEN HABEN IHREN RUF ALS WELTMARKTFÜHRER IN QUALITÄT UND ZUVERLÄSSIGKEIT FÜR UNS ÜBER MEHR ALS 30 JAHRE ABSOLUT ERFÜLLT.

Guillaume Hutter | Inhaber SALAMICO



DER KUNDE

Salamico Co Ltee

1980, Rue Lucien-Thimens,
Saint-Laurent, QC
H4R 1L1

Canada

Telephone: +001 514 336-8711

info@salamico.com

www.salamico.com

DIE ANFORDERUNG

- Handtmann Kunde, der seit über 30 Jahren auf Handtmann setzt, steht vor dem Ausbau der Produktionskapazität.

UNSERE LÖSUNG

- Handtmann VF 838 S mit Haltevorrichtung
- Abdreh- und Aufhängelinie AL PVLSH 229

Zum Film Handtmann FR



Guillaume Hutter, Inhaber von SLAMICO im Interview über die Zusammenarbeit mit Handmann

Julie und Guillaume Hutter führen in 3. Generation SALAMICO. 1958 vom in der Schweiz geborenen Willy Hutter gegründet, will SALAMICO vor allem eines: seinen Kunden Salami, Schinken und Wurst und Würstchen von außergewöhnlicher Qualität und Frische anbieten. In der Produktionsstätte im Stadtteil Saint-Laurent in Montreal werden von den stolzen Inhabern in dritter Generation mittlerweile mehr als 100 Produktsorten unter eigener Marke oder als Privatmarke in der Provinz Quebec hergestellt und vertrieben.

Ihre Leidenschaft für Wurst- und Fleischwaren haben Guillaume und seine Schwester Julie von ihrem Vater Gerard geerbt. Diese Leidenschaft umfasst neben außergewöhnlicher Qualität durch Professionalität auch die Liebe zu europäischen Produkten und Rezepturen. Authentisch und in kulinarischer Tradition.

Von Deutscher Bratwurst und Knackwurst, über polnische Kielbasa bis zur ungarischen Debreziner. Die Hutter'sche Passion hat zu mittlerweile mehr als 150 unterschiedlichen Produkten geführt und bietet das Passende für jeden Wurstliebhaber. Rein kommen in die Wurst nur hoch-qualitative und natürliche Inhaltsstoffe, wie Brotkrumen, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Gewürze und Rauch! Und als Basis natürlich nur die besten Abschnitte vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm oder Geflügel aus heimischer Aufzucht.

„Unser Vater hat uns alles über die Fleischverarbeitung und die Bedeutung eines guten Kundenservice gelehrt.“

Guillaume Hutter | Inhaber SALAMICO



Der klare Fokus auf Qualität und Erstklassigkeit liegt bei Julie und Guillaume Hutter nicht nur auf den SALAMICO Produkten selbst, sondern konsequenterweise auch auf der Auswahl der eingesetzten Maschinenteknik. Nur die beste und modernste am Markt angebotene Technologie kommt in ihre Produktion. Aktuell ist dies ein Handtmann Vakuumfüller der neuesten Generation VF 800. Aus demselben Grund setzen die Hutterers bereits seit 1970 ausschließlich auf Handtmann Technik.

Zwei VF 20 Maschinen liefen bis in die beginnenden 2000er Jahre, gefolgt von VF 616 und einer VF 50 für allergenfreie Produkte. „Diese Handtmann Maschinen haben ihren Ruf als Weltmarktführer in Qualität und Zuverlässigkeit für uns über mehr als 30 Jahre absolut erfüllt – wir haben mehr als 17 Millionen Wurstportionen damit produziert!“, so Guillaume Hutter begeistert.

In 2016 machte eine signifikante Kapazitätssteigerung die Anschaffung einer weiteren Maschine notwendig. Die erstmalig auf der IFFA präsentierte VF 800 Technologie beeindruckte Hutter und so kam es, dass SALAMICO der erste Besitzer einer VF 800 Vakuumfüllmaschine in Nordamerika wurde. Einer VF 838 S.



„Ich kenne Andre Mathieu und Benoit Audet von Handtmann Canada nun seit mehr als 7 Jahren und kann nur sagen: sie sind immer und jederzeit, auch abends oder am Wochenende, für uns da. Sie sind absolute Profis und verkaufen ihren Kunden wirklich nur das, was zu ihnen passt und exakt die Lösung, die sie brauchen“, konstatiert der SALAMICO Inhaber.

„Was mich – neben der absoluten Zuverlässigkeit der Maschine - in den rund 3 Jahren, in denen ich die VF 838 S nun in Betrieb habe aber am meisten beeindruckt ist deren absolute Portioniergenauigkeit.“

„Und das bei einem Ausstoß von 200 Portionen pro Minute! Dabei sehen alle Produkte konstant gleich und uniform aus.“



Heute ist SALAMICO an dem Punkt, den nächsten Schritt zu gehen. Neben dem Trend zu Fleischersatzprodukten, sieht das Unternehmen auch den Trend der Verbraucher zu höherer Qualität. Reines Wachstum, nur um der größte Fleischverarbeiter mit dem größten Volumen zu werden, entspricht nicht der Firmenphilosophie und der Tradition von SALAMICO. Allein der Trend zu Qualität und das leidenschaftliche Erfüllen von Kundenerwartungen und -wünschen lässt das Unternehmen weiterwachsen. Man ist sich aber der Dynamik und schnellen Veränderung des Marktes bewusst und sieht sich mit der äußerst flexiblen VF 800 Technologie bestens für künftige Aufgaben gerüstet. Gerade wurde eine neue Handtmann Würstchenfülllinie AL PVLSH 229 PLUS installiert. Auch eine äußerst flexible Lösung, mit der Option die Würstchen wahlweise zu hängen oder zu schneiden.

*„Wir werden weiterwachsen
und Handtmann wird auf diesem
Weg an unserer Seite sein.“*