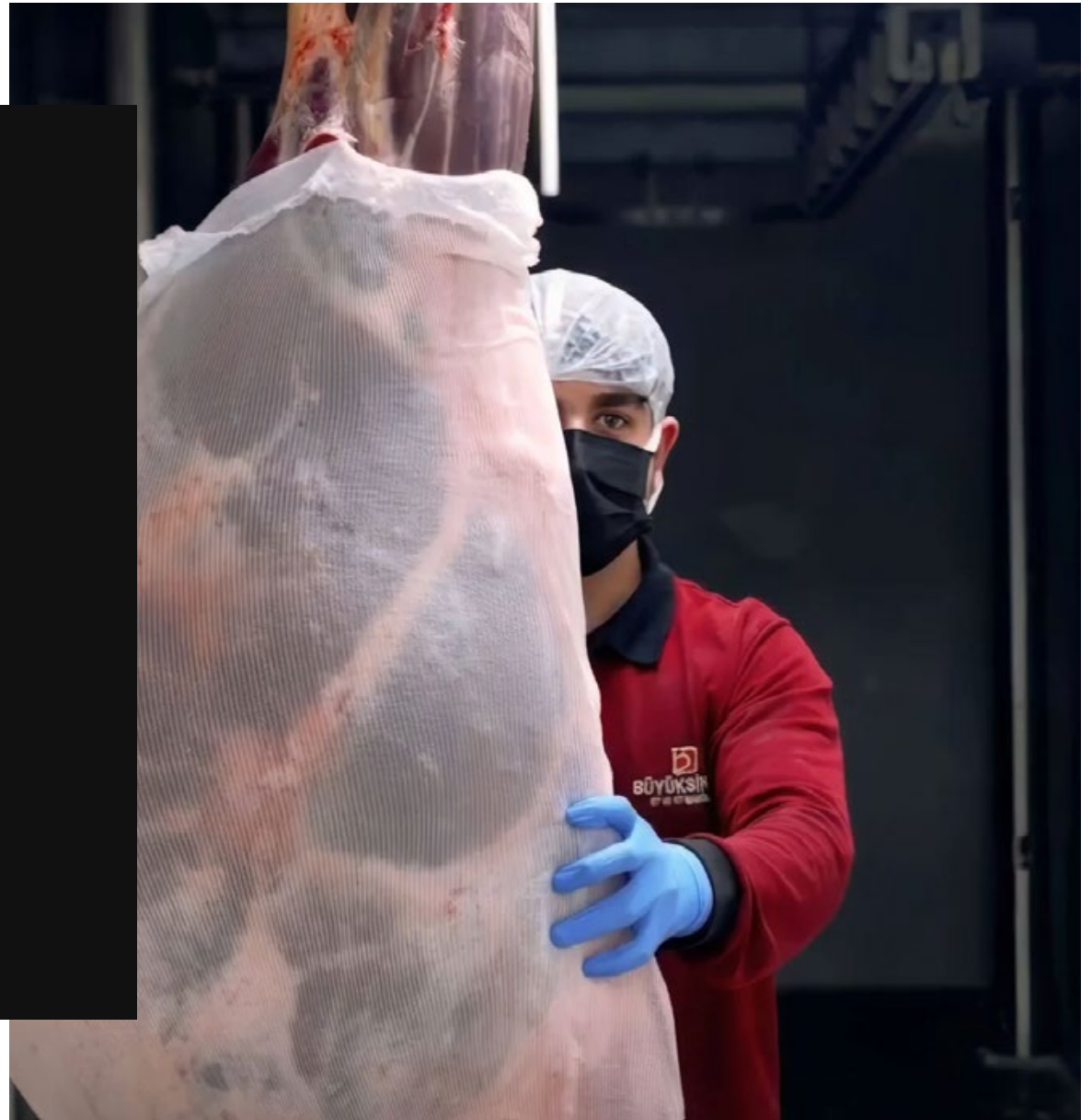


CASE STUDY

Büyüksimitçi Et: Tradition, beschleunigt

Der türkische Gourmetfleischspezialist
Büyüksimitçi Et rüstet seinen Betrieb auf
und verbindet handwerkliche Exzellenz mit
zukunftsfähiger Technologie.





Büyüksimitci Et ist in der Türkei ein Begriff und für seine hochwertigen Fleischprodukte wie Sucuk, Pastrami und marinierte Teilstücke bekannt. Das 1938 als Meydan Butchery in Kayseri gegründete Unternehmen hat sich von einer traditionellen Metzgerei zu einem modernen Feinkostgeschäft entwickelt. Angesichts der steigenden Nachfrage hat die vierte Generation der Gründerfamilie entschlossen Maßnahmen ergriffen, um intelligentere, vernetzte Arbeitsabläufe zu implementieren. In Zusammenarbeit mit Bizerba hat Büyüksimitci Et eine integrierte Lösung für das Schneiden, Verpacken, Wiegen und Etikettieren implementiert und damit die Grundlage für langfristiges Wachstum geschaffen, ohne Kompromisse bei der Tradition oder der Produktintegrität einzugehen.



UNTERNEHMEN

Büyüksimitci Et, Türkei

Büyüksimitci Et ist bekannt für die Kombination traditioneller Rezepte mit modernen Verarbeitungsstandards und beliefert hochwertige Einzelhandelsketten und Auftraggeber aus dem Gastgewerbe. Das Unternehmen betreibt außerdem ein eigenes Filialnetz. Mit dem Fokus auf saubere, transparente Verpackungen und hochwertige Fleischproduktion ist das Unternehmen in der Türkei als vertrauenswürdige Premiummarke anerkannt.

Gegründet: 1938

Hauptsitz: Kayseri, Türkei

Fokusprodukte: Pastrami, Wurstwaren, frischer Aufschnitt und traditionelle türkische Delikatessen

Vertriebsgebiet: vorwiegend regional, Expansion geplant

Mehr Infos

buyuksimitciet.com

HERAUSFORDERUNG

Vom lokalen Metzger zur Gourmetmarke

Die Umwandlung von einer Familienmetzgerei zu einer Gourmet-Lebensmittelmarke erforderte mehr als nur eine neue Ladenfront. Büyüksimitçi Et musste seine Rollenkerne modernisieren: den Durchsatz steigern, Hygiene gewährleisten und die Verpackung beschleunigen, insbesondere während saisonaler Spitzenzeiten. In einem warmen Klima sind Frische und Präsentation entscheidend und jede neue Lösung musste für die Mitarbeiter intuitiv sein und sich nahtlos in das Detailhandelssystem integrieren lassen.



LÖSUNG

Ein stark lösungsorientierter Ansatz

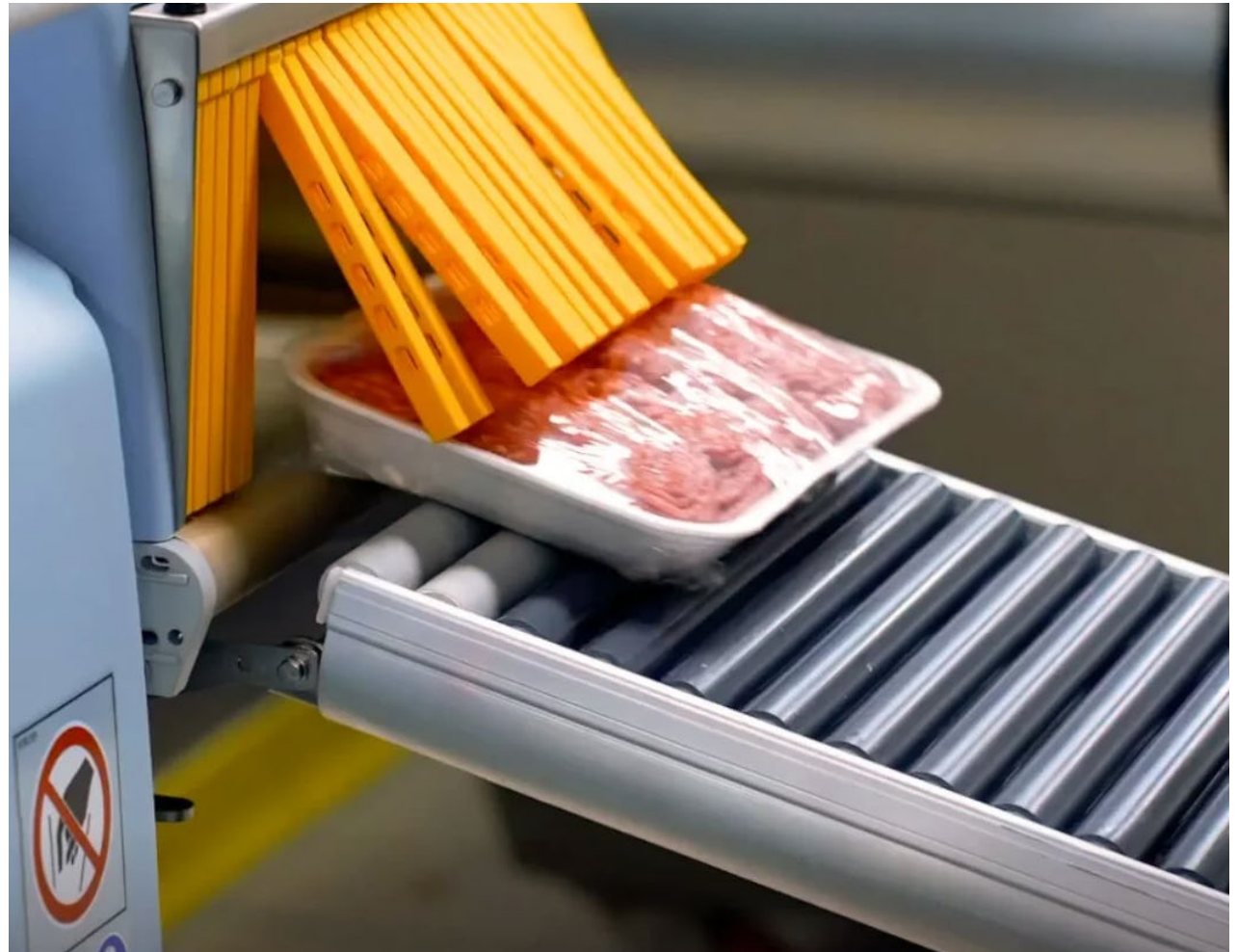
Das Unternehmen evaluierte mehrere Anbieter und legte dabei Wert auf langlebige Hardware, einen starken lokalen Service und eine fugenlose Integration. Bizerba überzeugte nicht nur durch sein Produktportfolio, sondern auch durch seinen außergewöhnlich proaktiven und lösungsorientierten Ansatz. Der Besuch des Bizerba-Teams am Tag nach der ersten Anfrage gab den Ton für eine vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit an.

Hohe Leistung – vom Schneiden bis zur Etikettierung

Bizerba lieferte eine schlüsselfertige Lösung, deren Kernstück eine leistungsstarke Schneide- und Verpackungsanlage mit integrierter Wäge- und POS-Technik bildete. Zu den wichtigsten Bauteilen gehörten der automatische Schneidemaschine VSP F, die Verpackungsmaschine SPC 21 Elixia, die Hängewaage Q1 400 für den Laden und die Fleisch- und Knochensägen FK 23 – allesamt auf die Produktionsanforderungen des Kunden zugeschnitten.

Innerhalb weniger Wochen voll einsatzfähig

Das Bizerba-Team übernahm das Etikettendesign, die Schneidvoreinstellungen und die fugenlose Anbindung an das Kassensystem des Ladens. Eine umfassende Schulung des Personals sorgte für eine reibungslose Übergabe und einen schnellen Produktionsstart. Trotz des engen Zeitplans war das System innerhalb weniger Wochen installiert und betriebsbereit.





„ Wir wollten ein System, das einfach zu bedienen, leistungsstark und langlebig ist. Bizerba hat alle unsere Anforderungen erfüllt und sogar noch einige mehr.“

Akif Aydın
Director, Büyüksimitçi Et

VORTEILE

15 % schneller, 10 % weniger Schneidgutverlust

Nach nur einem Monat Betriebsdauer konnte Büyüksimitci Et eine schnellere Verpackung, weniger Abfall und eine gleichmäßigere Produktqualität feststellen. Der Absatz von geschnittenem Pastrami ist deutlich gestiegen und die Mitarbeiter schätzen die einfache Handhabung und die geringere manuelle Arbeitsbelastung. Auch die Hygiene- und Präsentationsstandards wurden angehoben.

Die Verpackungsgeschwindigkeit hat sich um 15 bis 20 % verbessert und die Schneideverluste sind um etwa 10 % zurückgegangen.

Gemeinsam die Expansion fortsetzen

Büyüksimitci Et rechnet damit, die Investition innerhalb von 60 Monaten amortisiert zu haben und plant bereits weitere Expansionen – wieder in Zusammenarbeit mit Bizerba.



Zahlen, bitte

78 Jahre
Tradition

bis zu 15%
schnelleres Verpacken

10%
weniger Schneidabfälle

” Wir haben ein Unternehmen erlebt, das nicht nur Maschinen anbietet, sondern Seite an Seite mit uns arbeitet, um eine voll funktionsfähige, zukunftsfähige Lösung zu liefern.“

Akif Aydın

Director, Büyüksimitci Et

” Es war eine der zufriedenstellendsten Kooperationen, an denen ich je beteiligt war. Ich habe mich wie ein Partner verhalten und persönlich Verantwortung für den Erfolg dieser Investition übernommen – damit wir nicht nur Geräte liefern, sondern ein funktionierendes System.“

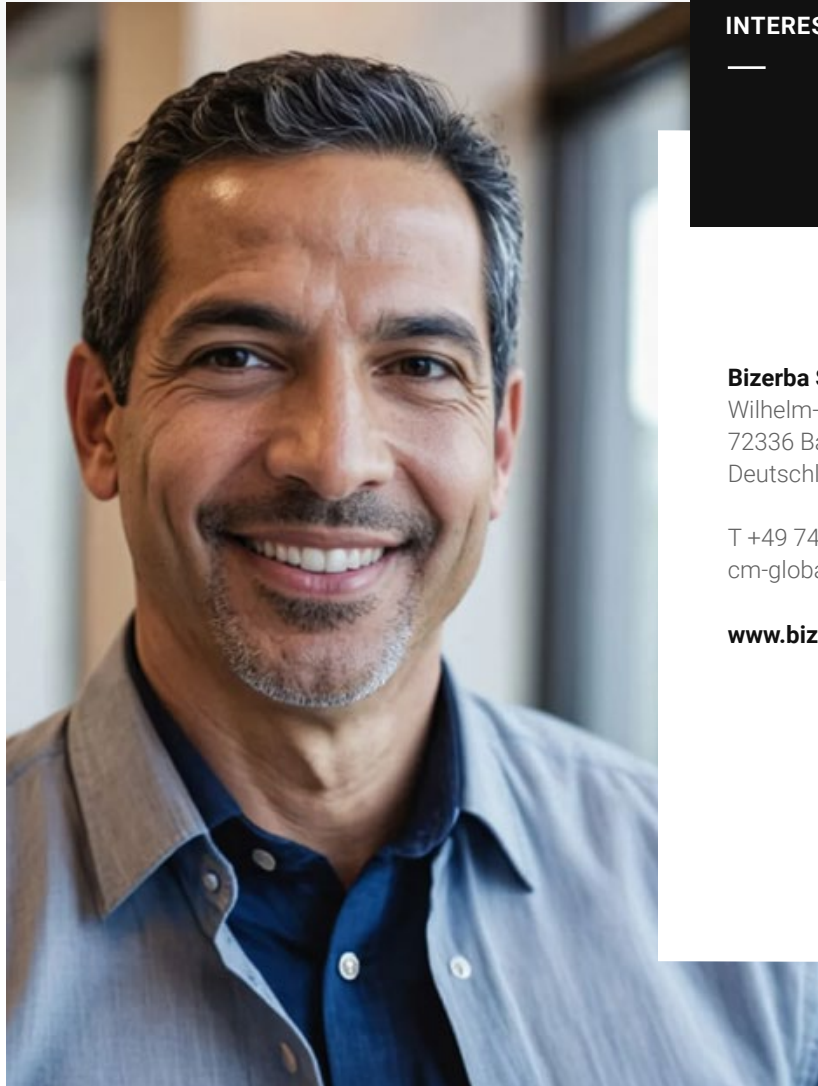
Talat Dilbaz

Retail Sales, Bizerba Türkei

KOMPONENTEN

Die Büyüksimitci Et Lösung

Schneiden	VSP F
Wiegen	Hängewaage Q1 pro 400
Bearbeiten	Manuelle Bandsäge MBP320
Verpacken	SPC 21 Elixä
Service	Beratung zur Layout- und Prozessoptimierung, Installation, Schulung des Personals Services & Support Schulungen
Support	Laufender technischer Remote Support



INTERESSIERT?

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-0
cm-global@bizerba.com

www.bizerba.com