



## Case Study

# Rumunský výrobce masa zvyšuje bezpečnost a efektivitu s Klüberfood 4 DC 32

**KLÜBER**  
LUBRICATION  
your global specialist

**Společnost Goodies Meat Production, která je v Rumunsku proslulá vynikajícími výsledky v oblasti výroby masa pod vlastní značkou, dosáhla díky integraci systému Klüberfood 4 DC 32 do svých masných provozů pozoruhodného úspěchu. Tento inovativní výrobek zlepšil jejich výrobní operace, zajistil nesrovnatelnou bezpečnost potravin a výrazně zvýšil efektivitu.**

V závodech na zpracování masa hrají průmyslové mlýnky na maso zásadní roli. Tradiční maziva používaná k prevenci opotřebení nožů se však potýkají se značnými problémy. Přestože mají certifikát NSF H1, nemohou tato maziva přijít do přímého kontaktu s potravinami. Spoléhat se na maziva certifikovaná pro náhodný kontakt s potravinami (NSF H1) představuje dilema. Tato maziva nejenže představují riziko kontaminace zpracovávaného masa sloučeninami MOSH MOAH, ale také způsobují plýtvání materiálem a ztrátu produktivity ve výrobních procesech.

Společnost Goodies Meat Production si tento problém uvědomila a raději eliminovala riziko kontaminace ve svém výrobním procesu výběrem dokonale sladěných maziv, než aby pravidelně likvidovala kontaminované maso, což by vedlo k plýtvání materiálem a také ke zvýšení výrobních nákladů. Tato volba se stala udržitelným řešením, které společnost našla, aby překonala tyto problémy se svým závazkem ke kvalitě a efektivitě.

## Řešení: Klüberfood 4 DC 32

Společnost Klüber Lubrication vyvinula novou řadu Klüberfood 4DC, pomocné prostředky pro zpracování, které zvyšují bezpečnost potravin ve srovnání s výrobky certifikovanými podle NSF 3H nebo NSF H1. Celá řada výrobků obsahuje 100% potravinářských složek. Díky výrobku Klüberfood 4 DC 32, který je ideální jako uvolňovací prostředek pro proces porcování, společnost Goodies Meat Production odstranila požadavek na likvidaci kontaminovaného masa.

Tím se výrazně snížil materiálový odpad a zvýšila se produktivita. Navíc tento výrobek dokonale odpovídá závazku společnosti ke kvalitě tím, že dosahuje vysokého hygienického standardu strojů a výrobního prostředí.



## Case Study

# Rumunský výrobce masa zvyšuje bezpečnost a efektivitu s Klüberfood 4 DC 32

## Zkušenost zákazníka

„Mazání prvků řezacích hlav drtičů je nezbytné pro eliminaci předčasného opotřebení jejich sít a nožů. K mazání jsme vždy používali mazivo NSF 3H (nebo H1) podle doporučení výrobce zařízení. Množství masa, které poprvé prošlo řezací hlavou, jsme museli zlikvidovat, abychom zabránili možné kontaminaci masivem. Přestože jsme přijali toto opatření, zjistili jsme, že nemáme úplnou kontrolu nad sloučeninami MOSH MOAH.

Hledali jsme řešení a společně se zástupcem společnosti Klüber Lubrication jsme přišli s řešením Klüberfood 4 DC 32.

Od té doby, co používáme toto mazivo, jsme eliminovali riziko kontaminace MOSH MOAH, snížily se výrobní ztráty a mazání prvků řezné hlavy probíhá správně,“ řekl **Camarasu Nicolaie, Odpovědný technický pracovník ve společnosti Goodies Meat Production.**

## Výhody a hodnoty

- **Zvýšená bezpečnost potravin:** Klüberfood 4 DC 32 je v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 a zajišťuje hygienickou výrobu vysoce kvalitních potravin.
- **Snížení rizika kontaminace:** 100 % potravinářské složky minimalizují riziko kontaminace a chrání integritu hotového výrobku. Nabízí také nižší spotřebu a vynikající uvolňovací vlastnosti.
- **Úspora nákladů:** Společnost Goodies Meat Production snížila výrobní náklady díky nižšímu množství potřebných technických pomocných látek.
- **Udržitelnost:** Klüberfood 4 DC 32 podporuje cíle udržitelnosti v potravinářských procesech díky 100% potravinářským složkám na bázi rostlinného oleje, které neobsahují palmový olej.



**Snížení  
materiálového odpadu**



**Zlepšená bezpečnost  
potravin**



**Nižší množství  
maziva -  
nižší náklady**



**Mazací roztok  
vyrobený z 100 %  
potravinářských  
surovin**

## Shrnutí:

Použitím systému Klüberfood 4 DC 32 společnost Goodies Meat Production SRL nejen zlepšila standardy bezpečnosti potravin, ale také optimalizovala svůj výrobní proces, což vedlo ke zvýšení efektivity a úspoře nákladů. To poukazuje na transformační sílu nových řešení v potravinářském průmyslu, zaměřených na budoucnost bezpečnější a udržitelnější výroby potravin.

**Chcete-li se dozvědět více o našich řešeních Klüberfood 4 DC, kontaktujte našeho odborníka a domluvte si schůzku na [cs@cz.klueber.com](mailto:cs@cz.klueber.com).**