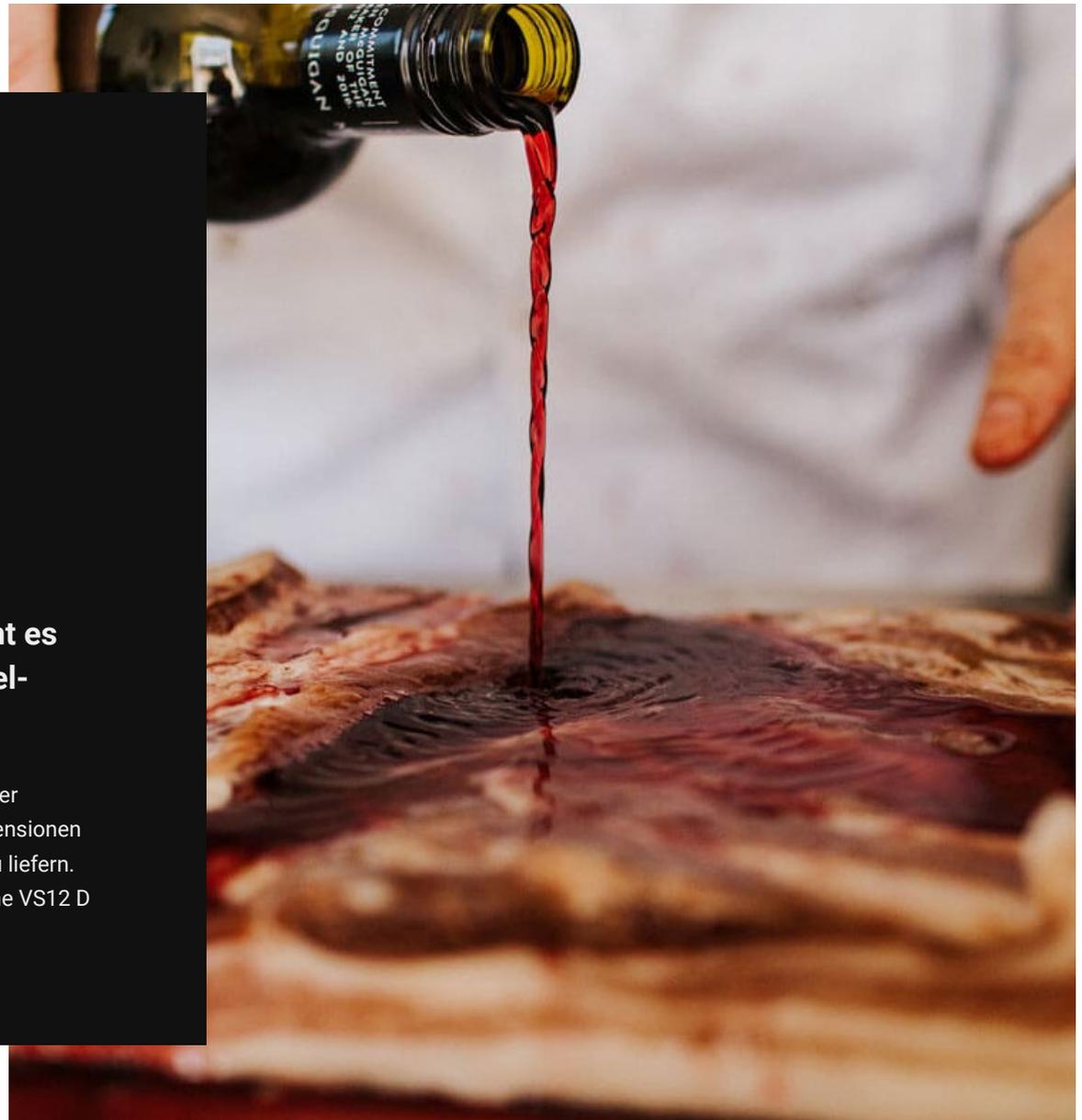


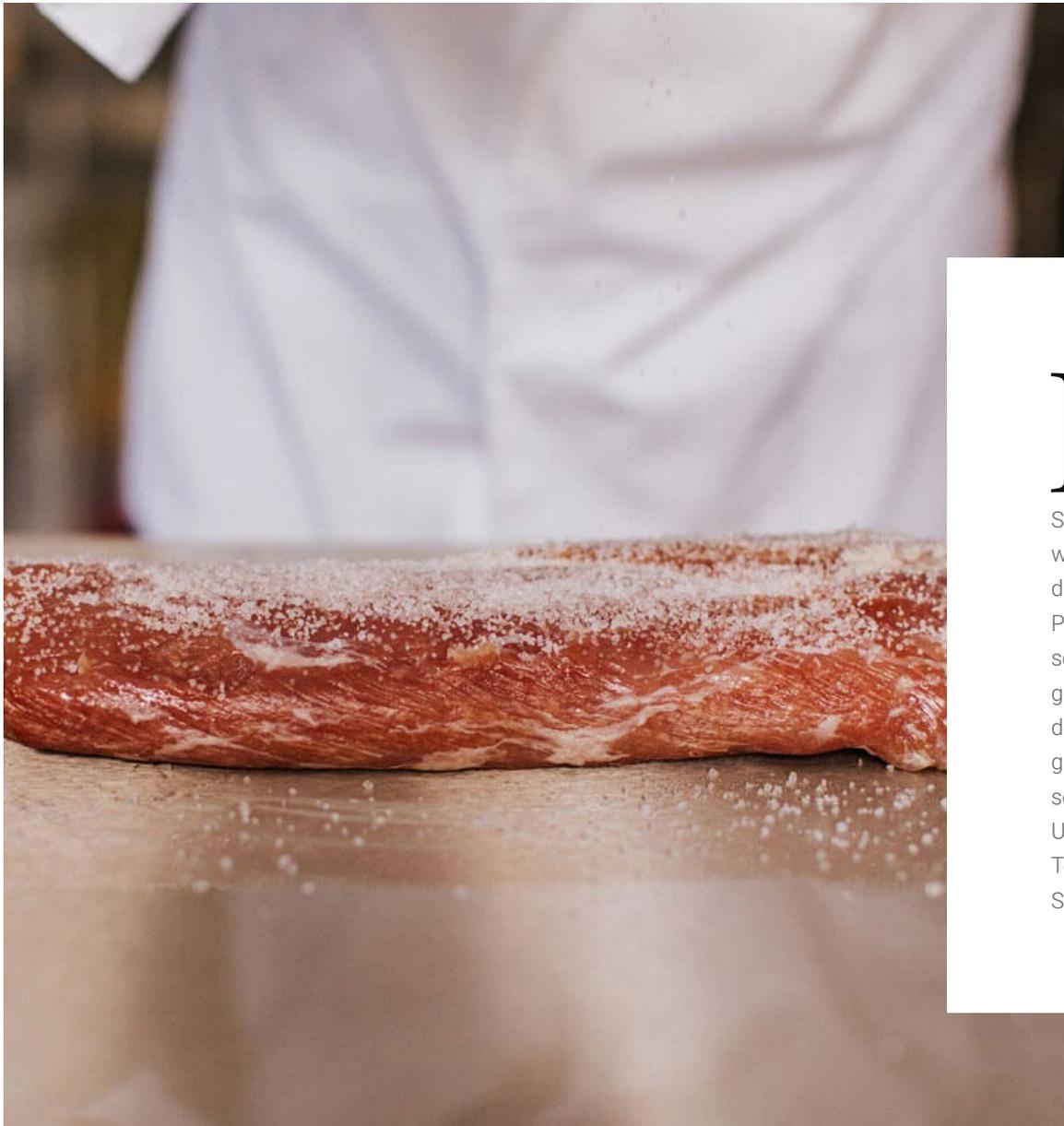
CASE STUDY

The Greek Farmer erschließt neue Vertriebswege

Wie ein kleiner ländlicher Schinkenproduzent es schaffte, bei einem der größten Lebensmittel-einzelhändler der Welt gelistet zu werden.

Die britische Charcuterie-Marke The Greek Farmer gewinnt in einer Channel-4-Serie einen Aldi-Vertrag und muss in ganz neuen Dimensionen denken. Es gilt, in kürzester Zeit 15.000 Packungen Aufschnitt zu liefern. Das gelingt mithilfe der automatischen Vertikalschneidemaschine VS12 D von Bizerba.





Dieses britische Food-Start-up The Greek Farmer produziert auf einem Bauernhof in Hertfordshire geräucherte und mit besonderen Aromen verfeinerte Salami, Schinken und Fleischwaren. Verarbeitet wird ausschließlich regionales Schweine- und Rindfleisch aus Freilandhaltung. Die Produktion ist aufwendig, denn das Fleisch wird zunächst auf traditionelle Weise gepökelt, dann in Wein mariniert und schließlich geräuchert. Danach muss das Produkt noch rund 4 bis 6 Monate reifen. Um das Fleisch sauber geschnitten und optisch ansprechend zu konfektionieren, ist Feingefühl gefragt. Denn gepökelt und geräuchertes Fleisch ist anspruchsvoll in der Verarbeitung. Bei The Greek Farmer wird deshalb geschickt und mit großer Expertise von Hand geschnitten. Ein Ausbau der Vertriebswege ist so aber nicht möglich. Die Produktionsmenge kann nur mit maschineller Unterstützung erhöht werden. Das weiß The-Greek-Farmer-Mitbegründer Tony Charalambides und folgt bei seiner Suche nach einer geeigneten Schneidemaschine einer Einladung von Bizerba.



“ Die Verarbeitungsqualität ist unübertroffen, die Maschine ist extrem einfach zu bedienen und zu reinigen. Ich habe Bizerba bereits in der Charcuterie-Branche weiterempfohlen.“

Tony Charalambides

Mitbegründer und Inhaber von The Greek Farmer

UNTERNEHMEN

The Greek Farmer

Im Jahr 2018 übernahm Tony Charalambides die Langley Hill Farm in Hertfordshire und baute das leere Getreidesilo zu einer Räucherkammer aus, um darin Charcuterie-Produkte herzustellen. Er reiste nach Zypern, wo er die für The Greek Farmer so spezielle Pökeltechnik erlernte, und machte aus seinem Hof eine vollwertige Produktionsstätte. Seit Dezember 2021 stellt das Unternehmen zwölf Sorten feinsten Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten her und beliefert damit neben Aldi vor allem Hofläden, Feinkostläden, Restaurants und Großhändler im Vereinigten Königreich.

2021 gegründet

1 Produktionsstandort in Hertfordshire, Vereinigtes Königreich

4 Mitarbeitende

Mehr Infos unter:
thegreekfarmer.com



HERAUSFORDERUNG

Produktion vervielfachen ohne Qualitätsverlust

The Greek Farmer ist noch nicht ein Jahr alt, da wird das Unternehmen schon ins Rampenlicht katapultiert. In der britischen Channel-4-Serie „Aldi’s Next Big Thing“, in der sich kleine Lebensmittel- und Getränkehersteller mit neuen Ideen bei einem der größten Supermärkte Großbritanniens bewerben, überzeugen die nach griechischer Tradition gefertigten Fleischspezialitäten Julie Ashfield, die Geschäftsführerin für den Einkauf bei Aldi UK. The Greek Farmer kann sich gegen den Wettbewerb durchsetzen und gewinnt einen der begehrten Plätze in den Regalen des Mega-Discounters. Die Freude ist riesig. „Für uns ist das ein unglaubliches Gefühl“, sagt Tony Charalambides. „Wir sind erst im Dezember 2021 auf den Markt gekommen, und was wir uns für das dritte, vierte oder fünfte Jahr erhofft haben, ist mit dem Aldi-Vertrag schon im ersten Geschäftsjahr erreicht. Das wird unser Geschäft massiv voranbringen.“

Fein und sauber wie von Hand geschnitten

Der Anspruch von The Greek Farmer ist es, seine Fleischspezialitäten perfekt aufgeschnitten in die Verpackungen zu bringen. Doch mit von Hand geschnittenem Fleisch lässt sich der Bedarf eines Discounters nicht decken. 15.000 Packungen müssen innerhalb von nur 17 Wochen produziert und an Aldi geliefert werden. The Greek Farmer benötigt deshalb eine Schneidemaschine, die in der Lage ist, große Mengen in kurzer Zeit und ohne Qualitätsverlust zu schneiden. Tony Charalambides informiert sich über geeignete Schneidemaschinen und folgt schließlich einer Einladung von Bizerba zur Produktvorführung. Die größte Herausforderung: Die Maschine muss zügig in Betrieb gehen.



LÖSUNGEN

Berührungsfrei schneiden, optimal präsentieren

„Bei der Demonstration konnten wir sehen, was die verschiedenen Bizerba Maschinen leisten“, erinnert sich Tony Charalambides. „Wir hatten uns zuvor auch andere Schneidemaschinen angesehen, aber keine entsprach der Qualität der Bizerba Lösung, daher entschieden wir uns für die VS12 D.“

Da Aldi sich vom neuen Vertragspartner gleich nach Vertragsabschluss die erste große Lieferung wünschte, verlor man bei Bizerba keine Zeit. The Greek Farmer bekam umgehend die VS12 D geliefert, die Maschine wurde auf die Kundenbedürfnisse eingestellt, und die Mitarbeiter wurden umfassend geschult. Nun konnten The Greek Farmer starten, um sich den großen Traum von einem Regalplatz bei Aldi zu erfüllen und für ihr Unternehmen neue Perspektiven im britischen Markt zu eröffnen.

Leicht zu bedienen und zu reinigen

Die automatische Vertikalschneidemaschine VS12 D bewährt sich ab dem ersten Tag. Mit ihrem kraftvollen Messerantrieb und ihrer intelligenten Motorsteuerung Emotion® arbeitet sie ebenso präzise wie energieeffizient. Sie schneidet hygienisch berührungsfrei und ermöglicht mit ihrem automatischen Ablagesystem eine optimale Präsentation der Spezialitäten. Ihre intuitiv gestaltete Folientastatur sorgt für einfachste Bedienung. Die Ablageform ist bequem konfigurierbar, häufig verwendete Formen lassen sich dauerhaft abspeichern. „Die Verarbeitungsqualität ist unübertroffen“, schwärmt Tony Charalambides. „Die Maschine ist extrem einfach zu bedienen und zu reinigen. Ich habe Bizerba bereits in der Charcuterie-Branche weiterempfohlen.“



VORTEILE

Weichen für unternehmerisches Wachstum gestellt

Mit ihren einzigartigen griechisch inspirierten Spezialitäten will The Greek Farmer den britischen Charcuterie-Markt erobern. Noch ist das Unternehmen klein, aber dank starker Partner wie Aldi gewinnt es an Bedeutung und will weiter wachsen. Mit einer Premium-Schneidemaschine wie der VS12 D kann The Greek Farmer die Produktionskapazitäten deutlich ausweiten und trotzdem in unverändert hoher Qualität liefern.

Erwartungen übertroffen

Das gesamte Team von The Greek Farmer schätzt die Solidität und Zuverlässigkeit der VS12 D. Sie erleichtert die tägliche Arbeit und verkürzt Produktions- und Lieferzeiten. Damit macht sie die Partnerschaft mit dem Großdiscounter Aldi erst möglich.

Tony Charalambides zieht Bilanz: „Inzwischen haben wir die automatische Vertikalschneidemaschine seit rund zwölf Monaten in Betrieb, und unsere Erwartungen wurden weit übertroffen. Der Bizerba Vertriebsmitarbeiter besucht uns noch immer regelmäßig und bietet seine Unterstützung an. Das ist für mich guter Kundenservice.“



” Nach rund zwölf Monaten Betriebszeit besucht uns der Bizerba Vertriebsmitarbeiter noch immer regelmäßig und bietet seine Unterstützung an. Das ist für mich guter Kundenservice.“

Tony Charalambides

Mitbegründer und Inhaber von The Greek Farmer

Zahlen, bitte.

1500

Packungen Aufschnitt/Tag (max.)

600 kg

Fleischproduktion/Woche (max.)

200

Liter Wein verarbeitet/Quartal (max.)

40%

Produktionssteigerung/Tag

“ Wir hatten uns zuvor auch andere Schneidemaschinen angesehen, aber keine entsprach der Qualität der Bizerba Lösung, daher entschieden wir uns für die VS12 D.“

Tony Charalambides

Mitbegründer und Inhaber von The Greek Farmer

“ The Greek Farmer hatten nur wenig Platz für eine Maschine. Die VS12 D war die perfekte Lösung, denn sie erfüllt nicht nur alle technischen Ansprüche, sondern passt auch genau in den Arbeitsbereich.“

Anthony Matthews

Senior Marketing Manager bei Bizerba UK

KOMPONENTEN

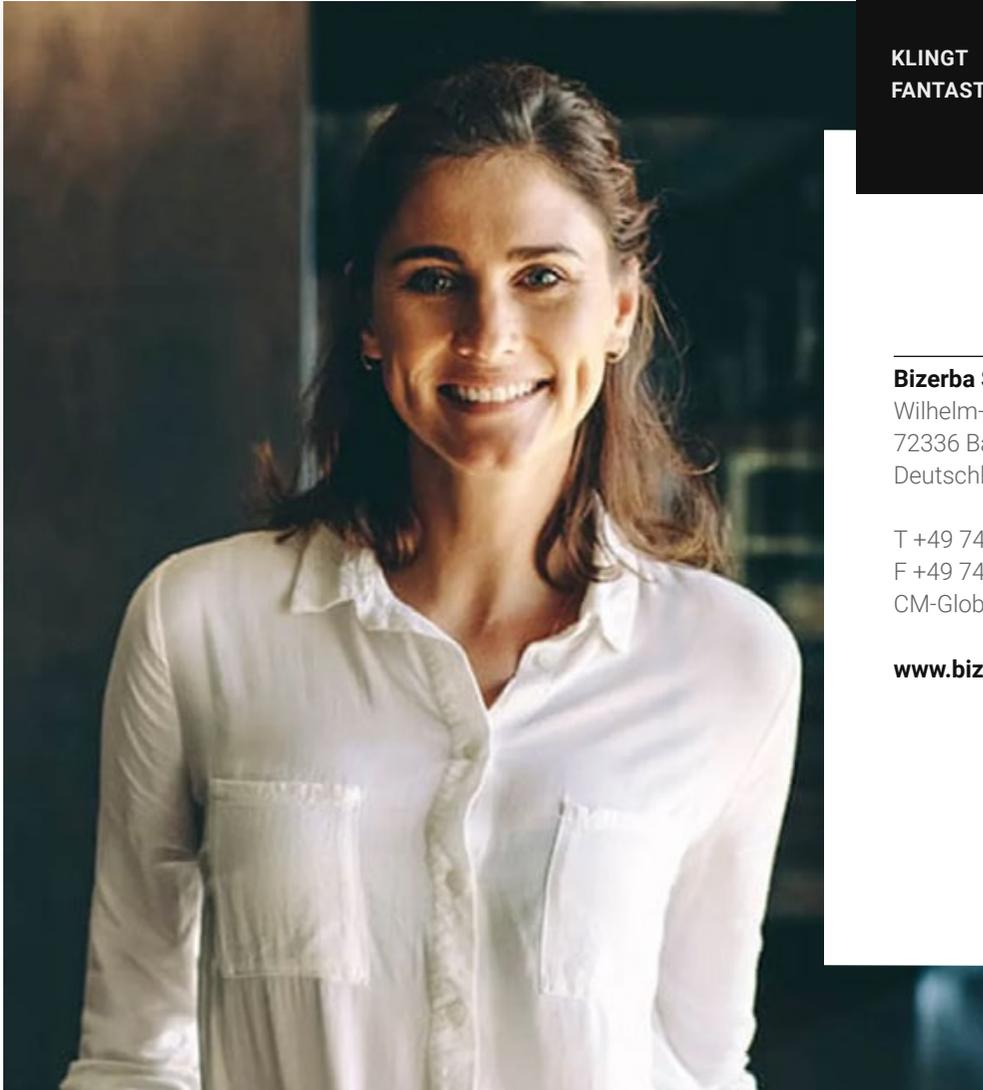
The Greek Farmer Lösung

Schneiden

Automatische Vertikalschneidemaschine VS12 D

Service

Branchenspezifische Beratung und Erfahrung
Installation & Inbetriebnahme
Services & Support Schulungen



**KLINGT
FANTASTISCH!**

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696
CM-Global@bizerba.com

www.bizerba.com