



Pijpers: Een reis naar uitmuntendheid in een ambachtelijke bakkerij met innovatieve oplossingen

LEESTIJD 5 MINUTEN



Pijpers het succes verhaal

Deze casestudy gaat in op het succesverhaal van Pijpers, een gerenommeerde ambachtelijke bakkerij die begon aan een missie om haar productiemogelijkheden te optimaliseren en tegelijkertijd prioriteit te geven aan duurzaamheid en toekomstbestendige installaties. Pijpers ging een samenwerking aan met KOMA, een toonaangevende leverancier van geavanceerde koel- en vloeroplossingen, om te voorzien in hun specifieke behoeften aan kleinschalige klimaatregeling units en hygiënische vloer opties. Deze samenwerking resulteerde in baanbrekende prestaties en zette nieuwe maatstaven in de bakkerij-industrie.

De uitdaging

Kleinschalige vereisten en toekomstbestendige installaties
Bij het plannen van een nieuwe productielocatie stond Pijpers voor een unieke uitdaging. In tegenstelling tot grote industriële bakkerijen hadden ze een kleiner aantal conditioneringsunits nodig, waaronder een remrijskast en een paar koel- en vriescellen en -kasten. Het waarborgen van optimale omstandigheden voor hun ambachtelijke producten was van het grootste belang. Pijpers wilde ook toekomstbestendige installaties in hun hele bakkerij en hun activiteiten afstemmen op duurzaamheidsdoelstellingen.

De KOMA oplossing

Een baanbrekende CO2 Mini Booster Systeem en Hygiënische Vloerbedekking. Toen Pijpers KOMA benaderde met hun specifieke eisen, stelde KOMA een centraal CO2-booster systeem voor. Echter, gezien de relatief kleine capaciteiten was een op maat gemaakte oplossing nodig. KOMA ging de uitdaging aan en ontwikkelde het allereerste mini booster systeem met drie compressoren. Deze mini booster, ondergebracht in een geluiddempende omkasting, bleek een game-changer voor kleinschalige bakkerij activiteiten. Pijpers was de eerste bakkerij in Nederland die deze innovatieve oplossing gebruikte en markeerde daarmee een belangrijke mijlpaal voor KOMA's ontwikkeling van natuurlijke koudemiddelen in de bakkerijsector.

Naast het koelsysteem zag Pijpers het belang van hygiënische vloeroplossingen voor hun nieuwe productiefaciliteit. Ze vroegen KOMA om advies en KOMA liet hen kennismaken met hun nieuwste vloer technologie. Pijpers koos voor de geavanceerde vloeren paneel combinaties van KOMA, die ongeëvenaarde hygiënische voordelen boden. Door de meest hygiënische oplossing te kiezen, zorgde Pijpers voor een schone en veilige productieomgeving, in lijn met hun streven naar uitmuntendheid.

Prestaties en Toekomstbestendigheid

Door de samenwerking met KOMA heeft Pijpers opmerkelijke mijlpalen bereikt in hun reis naar uitmuntendheid in ambachtelijke bakkerijen. De implementatie van het mini booster systeem demonstreerde KOMA's toewijding aan op maat gemaakte oplossingen en duurzaamheid, en zorgde voor een revolutie in de koeltechnieken voor kleinschalige bakkerijen. Pijpers omarmde deze innovatieve technologie, die een nauwkeurige temperatuurregeling en energie-efficiëntie mogelijk maakte en tegelijkertijd hun ecologische voetafdruk verkleinde.

De beslissing van Pijpers om te kiezen voor de hygiënische vloer- en paneel combinaties van KOMA toont bovendien hun niet aflatende toewijding aan het handhaven van de hoogste reinheid normen. Door te kiezen voor de meest geavanceerde vloeroplossing, minimaliseerde Pijpers het risico op verontreinigingen en zorgde voor een ongerepte productieomgeving

Conclusie

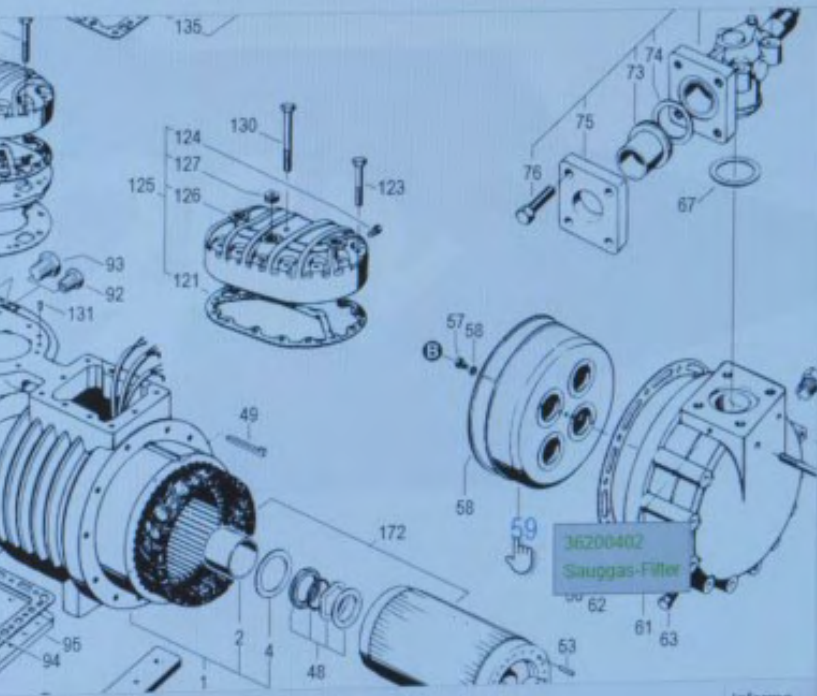
De samenwerking van Pijpers met KOMA is een goed voorbeeld van de kracht van innovatie en strategische partnerschappen in het stimuleren van operationele efficiëntie, duurzaamheid en toekomstbestendigheid. Door KOMA's baanbrekende mini-CO2-booster systeem en hygiënische vloeroplossingen te omarmen, heeft Pijpers zich gepositioneerd als leider in de ambachtelijke bakkerij-industrie en een nieuwe standaard gezet voor kleinschalige activiteiten. Deze succesvolle reis toont het potentieel voor synergie tussen visionaire bedrijven en benadrukt het belang van technologische vooruitgang in het transformeren van traditionele praktijken. Pijpers is nu goed uitgerust om aan de eisen van de toekomst te voldoen en combineert ambachtelijk vakmanschap met geavanceerde oplossingen voor blijvend succes.

Plan een een-op-een gesprek en krijg inzicht in het optimaliseren van je koelproces

Laten we een afspraak maken →

Zoeken...

http...



Baugruppen

Informationen

Benennung

Erstellungsstufe	ab Baujahr	Enthalten in	Information 1	Informa
	ca. 12/82			
		1		
		1		
		1		
		1		
			Hub 55mm	

Microsoft Ex... 15:09

- NIBUN -
Melting
Offerte nr.
343-01-53.5
E-Exo-lyst
Koppelers
Manturen

COPYRIGHT © KOMA KOELTECHNISCHE INDUSTRIE B.V.

KOMA B.V. behoudt zich het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving. De inhoud van deze verkooptraining kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Voor informatie over andere onderwerpen die niet in deze trainingsgids staan, kunt u contact opnemen met uw vertegenwoordiger.

Deze verkooptrainingsgids is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. KOMA B.V. aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten in deze verkooptrainingsgids en/of voor de gevolgen van een onjuiste interpretatie van de instructies en uitleg.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van KOMA B.V. De gebruikte pictogrammen en tekeningen dienen uitsluitend ter illustratie. Afwijkingen in de praktijk zijn mogelijk. KOMA behoudt zich het recht voor om onderdelen of materialen te vervangen door kwalitatief gelijkwaardige onderdelen of materialen. Dit document bevat vertrouwelijke informatie en is uitsluitend bestemd voor officieel bevoegde vertegenwoordigers en/of distributeurs van KOMA B.V.. U mag geen enkele bijlage of inhoud van het document gebruiken of doorsturen naar derden of klanten zonder toestemming van de eigenaar van het auteursrecht.





ADRES

Energieweg 2
6045 JE Roermond
The Netherlands

CONTACT

T +31 (0) 475 / 47 47 00
info@koma.com
www.koma.com

