

Le Tunnel de surgélation Freshline® QS

***A nouvelle qualité, nouvelles opportunités
commerciales***

« Disposer d'un tunnel aussi moderne va incontestablement nous attirer de nouveaux clients dans la mesure où il leur garantit une très grande qualité de produits »

Jerzy Piotrowski, propriétaire de J&J



PRODUCTIONS 



« Grâce au tunnel de surgélation Freshline® QS nous pouvons nous projeter dans le futur, envisager d'augmenter notre production et nos exportations en étant sûrs que la qualité de nos produits va répondre aux attentes de nos clients étrangers », déclare Jerzy Piotrowski, propriétaire de la société agroalimentaire J&J qui a investi dans le tunnel de surgélation Freshline® QS début 2010.

J&J vend ses produits dans le monde entier et notamment en Grande-Bretagne, Allemagne, Biélorussie, Ukraine, Moldavie, République Tchèque, Afrique, Chine et au Vietnam. Les exportations sont primordiales pour les affaires de la société, raison pour laquelle J&J n'hésite pas à investir dans ce domaine. J&J s'est spécialisée dans la volaille. Poulets entiers ou en morceaux et produits à base de chair de poulet sont préparés par son usine de Czeszowowa dans le sud de la Pologne, le deuxième site de production de l'entreprise qui a investi dans un nouveau tunnel de surgélation Freshline® QS. Le propriétaire de la société mentionne les exportations comme l'une de ses stratégies prioritaires pour développer son affaire.

« Nous avons lu un article à propos de matériel de surgélation utilisant de l'azote liquide dans une revue spécialisée et découvert que cette technologie était déjà employée par de nombreux producteurs en dépit de son caractère récent. Comme nous commandions nos gaz à Air Products, nous nous sommes renseignés sur ce type d'équipement et avons été adressé à un expert en techniques de surgélation d'Air Products qui nous a proposé le tunnel de surgélation Freshline® QS ». Jerzy Piotrowski, le propriétaire de J&J, souligne que la société ne pouvait se permettre un investissement financier lourd mais souhaitait néanmoins améliorer son processus de production. « C'est pour cette raison que le tunnel Freshline® QS s'est avéré la solution idéale – il nous a permis de faire un bond en termes de qualité avec un investissement en capital relativement modeste. »



La vitesse – la clé de la qualité

« Alors que la demande pour nos produits ne cesse de croître, la vitesse du processus de surgélation est cruciale et a un impact direct sur nos résultats commerciaux. Malheureusement, l'équipement de surgélation rapide que nous utilisions jusque là s'est révélé insuffisant dans ce contexte. Le processus de surgélation dans son ensemble prenait 48h. Le tunnel de surgélation Freshline® QS d'Air Products parvient au même résultat en approximativement 12 heures. Le changement est flagrant – les chiffres parlent d'eux-mêmes ». Et comme le souligne Jerzy Piotrowski, une augmentation de la vitesse signifie une amélioration significative de la qualité et les clients de l'entreprise, surtout ceux d'Europe occidentale, apprécient particulièrement le bel aspect des produits de J&J.

« Le fait que nous soyons équipés d'un tunnel de surgélation aussi moderne va incontestablement attirer plus de clients dans la mesure où il leur garantit une excellente qualité de produits. »

D'un autre côté, le fait est que le prix des matières premières s'envole. J&J doit donc faire preuve de souplesse et ajuster sa production aux conditions changeantes du marché telles que la demande, les différences de prix et les fluctuations des taux de change. Comme le tunnel de surgélation Freshline® QS est flexible et peut être adapté à tout moment aux besoins en production, il a également donné satisfaction à J&J en période de basse production. Le tunnel n'a en effet pas besoin de fonctionner en continu.

Simplicité d'utilisation et praticité

Jerzy Piotrowski décrit le tunnel de surgélation Freshline® QS comme incroyablement simple d'utilisation. « Quand nous avons entendu les termes « nouvelle technologie, processus de surgélation moderne », nous avons craint que nos employés, qui ne sont pas hautement qualifiés, ne soient pas capables de s'en servir. Nous savons qu'il existe toutes sortes de tunnels de surgélation sur le marché, du plus simple jusqu'à l'installation multi-fonctions qui combine différents systèmes de surgélation. Nous avons besoin d'un équipement efficace et moderne mais sans gadgets, sans fonctions additionnelles, options ou améliorations susceptibles de compliquer son utilisation. Le tunnel de surgélation Freshline® QS s'est avéré une excellente surprise. Il remplit son rôle puisqu'il accomplit toutes les tâches que l'on attend d'un tunnel de surgélation moderne tout en étant simple à utiliser. »

De plus, le propriétaire de J&J insiste sur un autre bénéfice tangible : depuis que le tunnel de surgélation Freshline® QS a été installé dans l'usine, les produits n'ont plus à être transportés par chariots élévateurs à travers tout le site par les employés comme c'était le cas quand les produits étaient réfrigérés suivant les anciennes techniques de refroidissement. Or l'opération était coûteuse en main-d'œuvre. Le nouveau processus permet des économies significatives en logistique et en coûts salariaux.

« Le tunnel de surgélation Freshline® QS offre un avantage supplémentaire », ajoute Piotrowski. « La température au sein de l'usine ne s'élève pas ce qui est important lorsqu'on traite de la viande. Le nouveau tunnel d'Air Products nous aide à maintenir la température adéquate dans l'usine ».

« Lorsqu'on traite un produit relativement bon marché, comme les ailes de poulet, où les marges sont faibles, le coût de la surgélation a un impact significatif sur les coûts de production globaux. Notre équipement précédent consommait beaucoup d'énergie ce qui n'est pas bon quand on considère le prix croissant des matières premières. Le tunnel de surgélation Freshline® QS d'Air Products nous offre une bien meilleure qualité de surgélation tout en consommant moins d'énergie et de main d'oeuvre. C'est pourquoi nous espérons que si le prix du gaz utilisé dans le tunnel reste attractif, nous serons bientôt capables de constater des économies de coûts significatives et cela constituera l'un des principaux atouts de ce tunnel ».

Projection dans l'avenir

« Notre capacité de production n'est actuellement pas totalement exploitée et pourrait être facilement doublée. Nous avons donc un énorme potentiel de développement », déclare Piotrowski. Travailler en 2x8, augmenter sa production et développer ses marchés font partie des objectifs qu'il évoque. « Grâce à la rapidité du tunnel de surgélation Freshline® QS, les produits que nous traitons conservent leur couleur et leur goût d'origine tandis que nos employés n'ont aucune difficulté à faire fonctionner le nouvel équipement. Ces différents points en font le partenaire idéal de notre future croissance », conclut le propriétaire de J&J.

Air Products SAS

78 rue Championnet
75881 Paris Cedex 18
France
Tel 0800 480 030
Fax 01 44 92 59 58
Email apbulkfr@airproducts.com

tell me more
www.airproducts.fr