

"Durch Geschäftsbeziehung mit KRONEN haben wir viele Erfolge verzeichnen können"

Türkische Unternehmensgruppe liefert bis zu 100.000 Mahlzeiten am Tag

Seit 1993 hat sich die Bortar Group mit Sitz in Izmir zur führenden Marke für Catering in der Türkei entwickelt, deren Angebot Großcatering, Convenience-Food, Restaurantdienstleistungen, Tourismusdienstleistungen sowie Sicherheitsausrüstung umfasst.

Da die Qualität der zubereiteten Gerichte von zentraler Bedeutung ist, betreibt das Unternehmen seine eigene Rinderfarm zur Herstellung von Fleisch und Milchprodukten sowie einen eigenen Olivenhain, um eine hohe Qualität der Zutaten zu gewährleisten. Die wichtige Rolle der Qualität spiegelt sich auch in den Unternehmenswerten wieder, da hier Kundenzufriedenheit, Zuverlässigkeit, Hygienestandards sowie Tradition in Kombination mit dem Einsatz von modernen Technologien im Mittelpunkt stehen.



Blick auf den Hauptstandort der türkischen Unternehmensgruppe in Izmir.

Maßstäbe in Sachen Lebensmittelverarbeitung

KRONEN Maschinen werden bei Bortar Group bereits seit 2005 zur Verarbeitung von Obst und Gemüse eingesetzt. Beide Unternehmen legen großen Wert auf die Qualität ihrer Produkte, weshalb sich eine langjährige Zusammenarbeit ergeben hat. Mehrere KRONEN Maschinen sind seit einigen Jahren in der Produktion bei der Bortar Group im Einsatz, während dieses Zeitraums war das Unternehmen stets mit der Betreuung durch das KRONEN Vertriebs- und Serviceteam zufrieden. „Seit 2005 haben wir aufgrund der Geschäftsbeziehung mit KRONEN im Bereich der Lebensmittelverarbeitung viele Erfolge verzeichnen können. Wir konnten technische Entwicklungen erfolgreich in unser wachsendes Unternehmen übertragen.“ fasst Hasan Küçükkurt, Vorsitzender der Bortar Group, die langjährige Zusammenarbeit der beiden Unternehmen zusammen.

Mit einer Kapazität zur Auslieferung von bis zu 100.000 Mahlzeiten zu 350 Kundenstandorten wie z.B. Fabriken, Unternehmen und Veranstaltungsorten in der Region um Izmir pro Tag, werden die Gerichte in der 5600 m² großen "Bortar Collective Cooking Factory" von 1.400 Mitarbeitern zubereitet. Um diese großen Kapazitäten gewährleisten zu können, müssen die Maschinen zuverlässig im Dauerbetrieb arbeiten sonst würde sich die Auslieferung der Speisen verzögern.

Moderne Maschinenausstattung

Derzeit umfasst die KRONEN Maschinenausstattung bei der Bortar Group zwei Waschmaschinen GEWA 3800V, zwei Bandschneidemaschinen GS 10-2, eine Gemüse- und Salatschleuder K50-7 ECO sowie eine Kartoffelschälmaschine PL40K. Die beiden Waschmaschinen vom Typ GEWA 3800V dienen zum Waschen unterschiedlicher Produkte wie z.B. Salat oder Paprika. Die gewaschenen Produkte werden dann mit der Salat- und Gemüseschleuder K50-7

ECO entwässert. Die Weiterverarbeitung vieler Produkte erfolgt nach dem Waschen mit den beiden Bandschneidemaschine GS 10-2, die z.B. für das Schneiden von Scheiben aus Gurke, Aubergine und Zwiebeln oder zum Schneiden von Salat oder Kräutern genutzt werden.



Die konstante Verarbeitungsqualität der KRONEN Maschinen hilft Bortar Group ergänzend zum Einsatz hochwertiger Zutaten dabei, einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard der zubereiteten Gerichte sicherzustellen. Durch Nutzung einer eigenen Fahrzeugflotte zur effizienten Auslieferung, können die Kunden der Bortar Group jeden Tag frisch zubereitete Mahlzeiten genießen.

Weitere Informationen:

www.bortargroup.com.tr (<http://www.bortargroup.com.tr>)

www.kronen.eu (<http://www.kronen.eu>)



Erscheinungsdatum: 16.07.2019
