

# Sadia S.A.

Torcer é mais gostoso



Im Jahre 1944 startete Sadia in Brasilien seinen Betrieb und heute ist Sadia einer der weltweit führenden Hersteller von gekühlten und tiefgefrorenen Lebensmitteln. Die Marke Sadia hat sich unter allen Lebensmittel-Marken in Brasilien etabliert. Sadia ist einer der größten brasilianischen Exporteure von Produkten auf Fleisch-Basis. Mit ihren zwölf Produktionsstätten in Brasilien produziert Sadia jährlich 1,3 Millionen Tonnen Produkte aus tierischem Protein wie Huhn, Truthahn, Rind- und Schweinefleisch. Im Jahr 1967 begann Sadia mit dem Export ihrer Produkte und hat einen festen Kundenstamm in über 65 verschiedenen Ländern aufgebaut, vor allem in Europa, dem Mittleren Osten, Russland, Japan, Südostasien und dem gesamten südamerikanischen Kontinent. Maurer-Atmos freut sich über die Gelegenheit mit Herrn Gustavo Ribeiro, Leiter der Verfahrenstechnik, ein Gespräch führen zu können. Herr Ribeiro war verantwortlich für die Planung von drei hochmodernen neuen Betrieben in Vitoria do Santo Antão, Lucas do Rio Verde und Uberlandia sowie für die Erweiterungen in Brasilia, Concordia und Duque de Caxias und zog dazu Maurer-Atmos als Beratungspartner und Anlagelieferant hinzu.

## Interview:

<b>Sadia S.A.</b> São Paulo - SP, Brasilien - Herr Gustavo Ribeiro, Manager Verfahrenstechnik	
<b>Produkte</b>	Fertigprodukte, Geflügel-Teile, Geflügel (ganze Stücke), Produkte aus Schweine- und Rindfleisch
<b>Mitarbeiter</b>	etwa 45.000
<b>Produktionskapazität</b>	2,3 Millionen Tonnen pro Jahr
<b>Ausrüstung</b>	45 neue KCS Rauch- und Intensivkühlanlagen mit 12 +12 Stellplätzen. Installiert in Produktionsstätten in Vitoria Santo Antão, Lucas do Rio Verde, Uberlandia, Brasilia und Concordia. Diverse ältere 12-Wagen-Heissrauchanlagen und ca. 20 Klimaräume.

### Warum haben Sie Ihre aktuelle Produktionsstätte vergrößert?

Wir waren nicht mehr in der Lage, die Nachfrage des Marktes mit unseren bestehenden Anlagen und Ausrüstungen zu decken. Unsere Kapazitäten waren auf die Produktion von Fertiggerichten mit Fleisch oder Geflügel beschränkt. Ausserdem war es aus logistischer Sicht nicht effizient Produkte aus unseren Werken in den Süden zu liefern. Wir möchten uns darauf konzentrieren unsere Kunden an allen Absatzorten in der rationellsten Weise zu bedienen.

### Welche Ziele wollte Sadia mit dieser Erweiterung erreichen?

Unser Hauptziel ist es in unseren Produktionsstätten immer mit den modernsten Anlagen unsere Waren herzustellen. Gern möchte ich erwähnen, dass die Fabrik in Vitoria Santo Antão eine der modernsten in ganz Brasilien ist. Diese Fabrik ist so konzipiert, dass sie 100% umweltfreundlich ist.

Zum Beispiel ist die Wasserversorgung in diesem Gebiet sehr schwierig, somit sammeln wir Regenwasser. Vor diesem Hintergrund haben wir uns für das Eiswasser-Kreislauf-System von Maurer-Atmos entschieden, das uns erlaubt im Kühlungssektor enorme Mengen Wasser einzusparen. Mit unseren Standorten in Lucas Vitoria und Santo Antão streben wir ein logistisches Ziel an: Wir liefern nur Fleisch in diese Fabriken, während weitere Zutaten von lokalen Lieferanten geliefert werden. Die Anlage in Vitoria do Santo Antão produziert auch zusätzlich spezielle Produkte für die nord-westliche Region von Brasilien, um die lokalen Geschmacksansprüche unserer Kunden zufrieden zu stellen. Uberlandia ist eine Fabrik für geräucherte Putenbrust, bei der wir auf beeindruckende Weise die Qualität verbessern konnten, was ohne die Maurer-Atmos Anlagen nie hätte erreicht werden können.

### Wie garantieren Sie Ihren Erfolg?

Mit unserer breiten Vielfalt von Nahrungsmitteln können wir die Geschmacksvorlieben der Verbraucher in Brasilien wie auch in anderen Ländern, in die wir unsere Produkte exportieren, erfüllen. Wir sind in der Lage den individuellen Anforderungen der verschiedenen Länder und Kulturen gerecht zu werden. Das Geheimnis des Erfolges von Sadia liegt in der besonderen Qualität unserer Produkte, in unserem hohen Fachwissen und in unserer Marketing-Kreativität. Einen großen Teil unseres Erfolges haben wir mit dem Einsatz der innovativen und kostengünstigen Maurer-Atmos Anlagen erreicht.



**Welches waren die ausschlaggebenden Faktoren ein Produktionssystem von Maurer-Atmos für das weltweit größte Räucheranlagen-Projekt zu wählen?**

Das unerbittliche Streben nach Spitzenleistungen führte unser Unternehmen dahin die totale Kontrolle über alle Bindeglieder in der Produktionskette für Schweinefleisch- und Geflügelproduktion zu übernehmen. Dieses Ziel wird durch die hochmoderne Technologie von Maurer-Atmos sichergestellt - zusammen mit deren umfassendem Kundendienst und dem sehr attraktiven Preis-Leistungsverhältnis.

**Was war Ihr Eindruck über die Fortschritte bei diesem Projekt mit Maurer-Atmos?**

Im Rückblick auf die Abwicklung dieses Projektes mit Maurer-Atmos ich bin sehr glücklich und zufrieden mit dem Gesamtergebnis. Die enge Zusammenarbeit mit Maurer-Atmos war ein wesentlicher Teil der Unterstützung für uns. Unser Zeitplan für die Installation und die Inbetriebnahme der Anlagen war termingenaue, so dass es keine Unterbrechung bei der Herstellung unserer Produktlinien gab. Es ist für uns extrem wichtig einen zuverlässigen Geschäftspartner zu haben.

**Wie wichtig ist die Kundenbetreuung für Sie?**

Eine kompetente Kundenbetreuung sowie eine schnelle Lieferung von Ersatzteilen ist sehr wichtig für uns, da wir uns keinerlei Unterbrechung während der Produktion leisten können. Auch mit der Zeitdifferenz steht das Maurer-Atmos Support-Team immer zur Verfügung und bietet kurzfristig praktische Lösungen. Maurer-Atmos hat ein erfahrenes Netzwerk in Brasilien aufgebaut, von dem aus wir von Herrn Carlos Hobi der Firma Electra Tecnologia gut betreut werden.

*Sehr geehrter Herr Ribeiro, es freut uns, dass wir Ihr Partner bei diesem außergewöhnlichen Projekt sein durften. An dieser Stelle möchten wir Ihnen im Namen der gesamten Maurer-Atmos Mannschaft für die großartige Zusammenarbeit danken. Wir wünschen Ihnen und Sadia nur das Beste auf Ihrem Erfolgsweg.*