

“Vi er specialister på køl og frys, og ikke alt muligt andet”

Da SCOTSMAN Køleteknik i december 2017 gennemgik et ejerskifte, var én ting klar som is. Virksomheden skulle effektiviseres og fokuseres. Virksomhedens driftsdirektør Kristian Thielholdt forklarer: ”Vi valgte at skille os af med alt, der ikke havde med vores kerneforretning, som er køl og frys at gøre. Mange kender os fra vores ismaskiner, som bærer Scotsman-navnet, og med udgangspunkt i det har vi valgt et stålsat og iskoldt fokus på det, vi ved noget om og eksperter i – nemlig køle- og fryseteknik.”

Selvom ejerskabet er nyt, har SCOTSMAN Køleteknik i mere end 45 år forhandlet og etableret alle former for produkter, der relaterer sig til køl og frys til blandt andre medicinalindustrien, sundhedsvæsenet, storkøkkener, hoteller og restauranter.

Hos SCOTSMAN Køleteknik har man valgt at sætte kunden i centrum. Det kan måske lyde som en omgang varm luft, men for Claus Christiansen, der er salgsdirektør, er det faktisk ret konkret: ”Det handler om at kunne levere det, der er brug for, og sikre, at det virker uden problemer. Det betyder, at vi har opbygget en stor erfaring med at designe og levere kundespecifikke løsninger samtidig med, at vi servicerer både det skræddersyede løsninger og standardprodukterne, som vi naturligvis også sælger.” Den bilglade Claus Christiansen sammenligner deres produkter med en god tysk bil: ”De starter hver dag og kører, som den skal. Det

er driftsstabile kvalitetsprodukter, der, hvis man behandler dem ordentligt og de får rettidig service, ikke kommer til at volde problemer.” Kristian Thielholdt tilføjer: ”Der er mange billige produkter på markedet, hvor kvaliteten desværre afspejler prisen, og det er en stor risiko at løbe i fødevarerbranchen, hvor det kan give virksomheder store problemer, hvis produkterne ikke kan sikre kølekæden.”

Det vigtigste for Claus Christiansen i jobbet som salgsdirektør altså ikke hvilke produkter han får solgt, men at kunderne er trygge, og kan holde hovedet koldt med de løsninger, de har fået: ”Vi vil gerne være et sikkerhedsnet for slutbrugerne ved at sikre kvalitetsprodukter, at sørge for, at tingene virker, og det gør de via en løbende vedligeholdelse og servicering af produkterne. Vi har også et nødberedskab, så hvis der sker noget, så har vi bemanning, der kan møde op hurtigst muligt og få

tingene til at køre igen.”

Udover nødberedskabet er der også tilknyttet udkørende servicemontører, der sikrer, at udstyret hos kunderne overholder Fødevarestyrelsens krav til hygiejne. Det er en ydelse, der er steget i vigtighed ifølge Kristian Thielholdt, da man i virksomheden mærker fra kunderne, at håndhævelsen fra Fødevarestyrelsen er blevet mere grundig, så nødvendigheden af driftssikkert kvalitetsudstyr er centralt. Derfor er smarte løsninger en integreret del af alle produkter eller mulig som tilkøbsydelse hos SCOTSMAN Køleteknik. Det kan eksempelvis være en digital temperaturmåler med logningsfunktion, hvilket kan dokumentere overfor myndighederne, at temperaturerne er holdt. ”Forbrugere skal kunne stole på kvaliteten af de fødevarer, som de spiser, og det er den tillid, vi gerne vil hjælpe til, er så nem at leve op til som muligt,” afslutter Kristian Thielholdt.

Kvalitet, funktionalitet og besparelse - kontakt os for kampagnepris

www.scotsman.dk

Spar op til 40%
indtil den 1.juli

SCOTSMAN
KØLETEKNIK A/S



PORKKA blæstkøle- og fryseskab

- undgå brud på kølekæden
- hurtig og korrekt nedkøling/frysning
- 70°C til 3°C på 90 minutter – fra 12 kg til 200 kg per enhed
- mulighed for direkte indfrysning
- bedre produktionsplanlægning, optimeret produktion og økonomisk besparelse
- brugervenlig betjening, ergonomisk korrekt, rengøringsvenlig



SCOTSMAN brudismaskine

- driftssikker med mange anvendelsesmuligheder
- optimal fordeling af køling
- konstant iskvalitet og langvarig pålidelig drift

SCOTSMAN BioMedical
a part of SCOTSMAN Køleteknik



PORKKA køle -og fryserum

- standard og individuelt tilpassede kølerum
- efter mål fra 1,4 m³ til 1.000 m³
- støjsvage, økonomiske, slidstærke og lette at rengøre
- mulighed for optimeret produktion
- styr på kølekæden

Tak for opmærksomheden.

Har du yderligere spørgsmål, så kontakt os her:

www.scotsman.dk - scotsman@scotsman.dk - + 45 70 15 33 88

Claus Christiansen - cc@scotsman.dk - +45 50 90 00 98

Preben Larsen - pl@scotsman.dk - +45 24 48 63 72

