

Schälbetrieb – Analysen

Analyse von gewerblichen Kartoffelschälbetrieben Beurteilung und mögliche Verbesserungsvorschläge

Viele gewerbliche Kartoffelschälbetriebe produzieren, ohne zu wissen, dass sie täglich Fehler wiederholen, die den Gewinn unnötigerweise schmälern oder diesen unmöglich machen.

Wir besuchen jährlich viele dieser Betriebe und konnten aufgrund unserer langen Erfahrung viele Ratschläge geben, die sich positiv auswirkten.

Wir bieten allen Betreibern von gewerblichen Kartoffelschälbetrieben, die geschälte Kartoffeln für den Catering-Bereich herstellen, an, Analysen von ihren Betrieben anzufertigen.

Im Auftrag und gegen ein zu vereinbarendes Honorar untersuchen wir:

1. den Aufbau der bestehenden Anlage,
2. die Personal-Situation,
3. die Wasser- und Abwasserkosten,
4. die Regel- oder Unregelmäßigkeit der Schälung,
5. die mögliche Schälintensität,
6. den Abfallprozentatz,
7. den Energie-Verbrauch,
8. und evtl. weitere zu vereinbarende Punkte.

Um den Auftrag ordentlich ausführen zu können, benötigen wir im Auftragsfalle folgende Unterlagen/Angaben vom Auftraggeber:

- a) technische Beschreibungen der vorhandenen Maschinen (Auftragsbestätigung, Prospekte),
- b) Betriebs- und Wartungsanleitungen der eingesetzten Maschinen,
- c) Rechnungen, aus denen die Wasser- und Abwasserkosten sowie die Strom- und sonstigen Energie-Kosten hervorgehen,
- d) Kosten für das Personal (tatsächliche Kosten der gearbeiteten Stunde),
- e) Telefon-Nummern und Anschriften der Energie-Versorger,
- f) Angaben zur Rohware: Sortierungen, Sorten, Kosten in den verschiedenen Jahreszeiten,
- g) sowie weitere Angaben, die zur Beurteilung der Situation erforderlich sein können.

Die Untersuchung des Betriebes findet, wo erforderlich, im zu untersuchenden Betrieb statt.

Der Auftraggeber erhält eine Analyse der bestehenden Situation, eine Beurteilung dieser und mögliche Verbesserungsvorschläge.

Die Ausarbeitung ist keine Wirtschaftlichkeitsberechnung. Sie kann aber unter Umständen hilfreich sein, eine solche von dazu bevollmächtigten Personen (z.B. Diplom-Kaufleuten, Steuerberatern usw.) erstellen bzw. ändern zu lassen.

Analyse, Beurteilung und mögliche Verbesserungsvorschläge werden von uns unverbindlich ausgearbeitet und übergeben. Sie sind vom Auftraggeber zu überprüfen.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de