

# Her klarer de tapning og pakning for producenterne

Det giver økonomisk gevinst at outsource tapning og pakning af nye produkter og mindre serier. Gazelle-virksomheden Tapperiet i Greve har stor succes med at løse opgaverne for de store kunder

Tapperiet blev etableret i 2009 og kåret som Gazelle-virksomhed i 2015. Det råder over 3.500 kvadratmeter produktion og lager og tapper både flydende produkter og pulvervarer, og tapning sker både på flasker, i poser og i sachetter. Blandt kunderne er AGA BKI, Braunstein, Hans Just, Meyer Food, Nupo, Orkla, Spøogaard, og Arcus (De Danske Spritfabrikker).

I fødevarerbranchen stilles der krav om effektivisering som aldrig før. Lean-processer implementeres, og robotteknologi indføres overalt, hvor det er muligt.

Så hvad gør man som stor fødevarerproducent, når man vil introducere nye produkter til markedet i begrænsede mængder og desuden har en række mindre brands, som også er vigtige for den samlede produktportefølje?

Ifølge **TAPPERIETS** administrerende direktør, Pia Kaldahl, er svaret enkelt: "Man outsourcer de mindre serier, for det er der rigtig god økonomi i for kunderne."

## Besværlig produktion

Hos Tapperiet har man fingeren på pulsen og mærker den stot stigende efterspørgsel fra de store producenter

for at outsource besværlig og tidskrævende produktion.

"Det er svært for de store producenter at opretholde en effektiv produktion, når maskiner hyppigt skal rengøres og omstilles til ny produktion. Og det er jo netop tilfældet, når der er tale om introduktion af nye produkter i relativt små mængder og hyppige skift mellem mindre produktserier. Det er her vores løntapperi bliver en attraktiv samarbejdspartner," siger Pia Kaldahl.

For at optimere produktiviteten udarbejder de store producenter typisk cost-benefit analyser som beslutningsgrundlag for, om de skal beholde eller outsource deres tappe- og pakningsopgaver. Og det falder som oftest ud til Tapperiets fordel, når det handler om de mindre serier.



Tapperiet i Greve syd for København håndterer aftapning og pakning for kunder i fødevarerindustrien. Virksomheden blev grundlagt i 2009.

"Men ofte finder kunderne vores totalservice så attraktiv, at de fortsætter aftalerne med os, selv når volumen stiger. Når først kunderne kender økonomien og kan se, at vi har styr på

sporbarhed, kvalitetsstyring og dokumentation – også ved økologisk produktion – ja, så skal der meget til for at trække produktionen hjem igen," siger direktøren. TP



Tapperiets administrerende direktør, Pia Kaldahl (herover), oplever ofte, at en enkeltstående opgave ender med en fast aftale om tapning eller pakning for en kunde i fødevarerindustrien. På glasflasker tappes alt bortset fra kulsyreholdige produkter: Spiseolier, eddiker, sirupper, frugtsafer, essenser, gløgg og spiritus bliver håndteret af Tapperiet.



## Kunderne kræver sikkerhed

Direktør og ejer af Tapperiet Pia Kaldahl er fuldt bevidst om fødevarerindustriens ønsker

Med sine seks år som ejerleder af Tapperiet ved **PIA KALDAHL** godt, hvad virksomhederne efterspørger.

"Vores kunder vil gerne slippe for den bevlede produktion, som hæmmer deres effektivitet, og som gør dem mindre lønsomme. De efterspørger en problemfri og fleksibel totalservice, der kan frigøre deres ressourcer til andre mere værdiskabende opgaver. Og det er nøjagtigt det, man får her hos Tapperiet," fastslår Pia Kaldahl.

"Vi betragter os selv som en fleksibel servicepartner, der leverer en totalløsning, hvilket betyder, at vi tager det fulde ansvar for hele kundens produktion. Vi yder rådgivning om produktions- og pakkevenlige løsninger, herunder valg af emballage, etiketter, folier, kapsler og forseglingshætter med mere. Derudover tager vi os af alt fra indkøb af transportemballage, lager- og kvalitetsstyring, produktion, dokumentation og distribution. Vi tilbyder

altså en 360 graders service i kombination med konkurrencedygtige priser, og det er det, der er vores eksistensberettigelse," forklarer Pia Kaldahl.

Outsourcing forudsætter, at producenter har tillid til dem, de outsourcer til. For der er meget, der kan gå galt, og som kan have store konsekvenser for kunden.

"Vi byder ind med disciplin, stram produktionsstyring, gode medarbej-

dere og en tilstrækkelig stor og alsidig maskinpark i et 3.500 kvadratmeter moderne produktionsmiljø. Derudover har vi en stor fødevarerfaglig viden og erfaring. Selv er jeg uddannet levnedsmiddelkandidat fra KVL og DTU og har desuden været ansat hos Chr. Hansen en del år med ansvar for teknisk salg og produktudvikling," siger Pia Kaldahl, der i 2015 fik kåret sin virksomhed som Gazelle af Børsen.

TP

Pia Kaldahl er uddannet levnedsmiddelkandidat fra KVL og DTU og var i en årrække ansat hos Chr. Hansen med ansvar for teknisk salg og produktudvikling. Siden 2009 har hun været medejer og direktør i Tapperiet Aps.

# Der er penge i at outsource de mindre serier

*Hvis kvalitetsstyringen og dokumentationen er i orden, så outsourcer de store gerne, lyder det fra Gazelle-virksomheden Tapperiet i Greve, som har stor succes med at løse opgaverne for de større kunder.*

Af Torben Pedersen, Brand Builder

I fødevarerbranchen er høj produktivitet et must. Ellers klarer man sig ikke i den hårde konkurrence. Derfor bliver digitalisering og robotteknologi indført overalt i fødevarerindustrien. Men selv da kan lønsom produktion være svær at opnå, når der skal produceres begrænsede mængder og mindre serier ved f.eks. introduktion af nye produkter.

Rengøring og omstilling af maskiner, klarlægning og fremføring af nye råvarer samt registrering og dokumentation af ny produktion er tidskrævende rutiner, og alt imens står maskinerne stille. Så hvad gør man som stor fødevarerproducent, når man insisterer på høj produktivitet selv ved de mindre produktserier? Ifølge Tapperiets adm. direktør Pia Kaldahl er svaret enkelt: - Man outsourcer, hvis det kan betale sig. Og det kan det.

## Kvalitet og cost-benefit afgør sagen

Hos Tapperiet har man fingeren på pulsen og mærker den støt stigende efterspørgsel hos de store producenter for at outsource besværlig og tidskrævende produktion.

- For at optimere produktiviteten udarbejder de store producenter typisk cost-benefit analyser som beslutningsgrundlag for, om de skal beholde eller outsource deres tappe- og pakningsopgaver. Og det falder som oftest ud til vores fordel, når det handler om de mindre serier, siger en glad direktør og fortsætter:

- Men ofte finder kunderne vores totalservice så attraktiv, at de fortsætter aftalerne med os, selv når volumen stiger. Når først kunderne kender økonomien og kan se, at vi har styr på sporbarhed, kvalitetsstyring og dokumentation – også ved økologisk produktion – ja, så skal der meget til for at trække produktionen hjem igen.

## Det kunderne efterspørger

Med sine seks år som ejerleder af Tapperiet ved Pia Kaldahl godt, hvad virksomhederne efterspørger.

- Vores kunder vil gerne slippe for den bøv-



- Man outsourcer, hvis det kan betale sig, lyder det fra Tapperiets ejerleder.

lede produktion, som hæmmer deres produktivitet. De efterspørger en problemfri og fleksibel totalservice, der kan frigøre deres ressourcer til andre mere værdiskabende opgaver. Og det er nøjagtig det, man får her, fastslår Pia Kaldahl og uddyber:

- Vi betragter os selv som en fleksibel servicepartner, der leverer en totalløsning, hvilket betyder, at vi tager det fulde ansvar for hele kundens produktion. Vi yder rådgivning om produktions- og pakkevenlige løsninger, herunder valg af emballage, etiketter, folier, kapsler og forseglingshætter m.m. Derudover tager vi os af alt fra indkøb af transportemballage, lager- og kvalitetsstyring, produktion, dokumentation og distribution. Vi tilbyder altså en 360 graders service i kombination med konkurrencedygtige priser, og det er det, der er vores eksistensberettigelse.

## Tillid fra de største

Outsourcing forudsætter, at producenten har tillid til dem, de outsourcer til. For der er meget, der kan gå galt, og som kan have store konsekvenser for kunden. Så hvad er det, der gør, at nogle af landets

Tapperiet i Greve er etableret i 2009 og råder over 3.500 m<sup>2</sup> produktion og lager. Virksomheden tapper både små og store serier af flydende produkter og pulververer i flasker, poser og sachetter. Bortset fra kulsyreholdige produkter tappes alt. F.eks. spiseolier, eddiker, sirupper, frugtsafter, essenser, gløgg og spiritus. Eksempler på større kunder er Arcus, Meyer Food, BKI, Nupo, Orkla og Hans Just. Se mere på [www.tapperiet.dk](http://www.tapperiet.dk).



- Ofte finder kunderne vores service så attraktiv, at de fortsætter aftalerne med os, selv når volumen stiger, siger Pia Kaldahl.

største fødevarerproducenter har tillid til Tapperiets service?

- Vi byder ind med disciplineret kvalitetsstyring og dokumentation, stram produktionsstyring og gode medarbejdere, lyder det fra ejerlederen, der påpeger, at virksomheden har en tilstrækkelig stor og alsidig maskinpark i et stort moderne produktionsmiljø og den nødvendige fødevarerfaglige viden.

- Selv er jeg uddannet levnedsmiddelkandidat fra KVL og DTU og har desuden været ansat hos Chr. Hansen en del år med ansvar for teknisk salg og produktudvikling. Endelig er hele teamet deres ansvar bevidst. Vi tager hånd om kundernes produkter og indfrier aftalerne mht. kvalitet, hygiejne og levering til tiden. Vi agerer med andre ord, som var kundernes brands vores egne, slutter Pia Kaldahl, der i 2015 fik kåret sin virksomhed som Gazelle af Børsen.



# Økonomiske fordele ved at outsource mindre serier



Et kig ind i pulvertappehallen, hvor der bl.a. afvejes og emballeres produkter fra Nupo.

**Hvis kvalitetsstyringen og dokumentationen er i orden, så outsourcer de store fødevarer virksomheder gerne, lyder det fra Gazelle-virksomheden Tapperiet i Greve, som har stor succes med at løse produktionsopgaver for store kunder i fødevarerindustrien.**

Af Torben Pedersen

I fødevarerbranchen er høj produktivitet et must. Ellers klarer man sig ikke i den hårde konkurrence. Derfor bliver digitalisering og robotteknologi indført overalt i fødevarerindustrien. Men selv da kan lønsom produktion være svær at opnå, når der skal produceres begrænsede mængder og mindre serier ved f.eks. introduktion af nye produkter.

Rengøring og omstilling af maskiner, klargøring og fremføring af nye råvarer samt registrering og dokumentation af ny produktion er tidskrævende rutiner, og alt imens står maskinerne stille. Så hvad gør man som stor fødevarerproducent, når man insisterer på høj produktivitet selv ved de mindre produktserier? Ifølge Tapperiets adm. direktør Pia Kaldahl er svaret enkelt:

- Man outsourcer, hvis det kan betale sig. Og det kan det.

**Kvalitet og cost-benefit afgør sagen**

Hos Tapperiet har man fingeren på pulsen og mærker den stot stigende efterspørgsel hos de store producenter for at outsource besværlig og tidskrævende produktion.

- For at optimere produktiviteten udarbejder de store producenter typisk cost-benefit analyser som beslutningsgrundlag for, om de skal beholde eller outsource deres tappe- og pakningsopgaver. Og det falder som oftest ud til vores fordel, når det handler om de mindre serier, siger Tapperiets direktør, Pia Kaldahl og fortsætter
- Men ofte finder kunderne vores totalservice så attraktiv, at de fortsætter aftalerne med os, selv når volumen stiger. Når først kunderne kender økonomien og kan se, at vi har styr på sporbarhed, kvalitetsstyring og dokumentation – også ved økologisk produktion – ja, så skal der meget til for at trække produktionen hjem igen.

**Det kunderne efterspørger**

Med sine seks år som ejer og leder af Tapperiet ved Pia Kaldahl godt, hvad virksomhederne efterspørger.

- Vore kunder vil gerne slippe for den bøvlede produktion, som hæmmer deres produktivitet. De efterspørger en problemfri og fleksibel totalservice, der kan frigøre deres ressourcer til andre mere værdiskabende opgaver. Og det er nøjagtig det, man får her hos Tapperiet, fortæller Pia Kaldahl og uddyber:
- Vi betragter os selv som en fleksibel servicepartner, der leverer en totalløsning, hvilket betyder, at vi tager det fulde ansvar for hele kundens produktion. Vi yder rådgivning om produktions- og pakkevenlige løsninger, herunder

**Eksempler på større kunder, der outsourcer til Tapperiet:**

- Arcus (De Danske Spritfabrikker)
- Meyer Food
- BKI
- Nupo
- Orkla
- Hans Just

**” Vore kunder vil gerne slippe for den bøvlede produktion, som hæmmer deres produktivitet.**

**De efterspørger en problemfri og fleksibel totalservice, der kan frigøre deres ressourcer til andre mere værdiskabende opgaver** “

der valg af emballage, etiketter, folier m.m. Derudover tager vi os af alt fra indkøb af transportemballage, lager- og kvalitetsstyring, produktion, dokumentation og distribution. Vi tilbyder altså en 360 graders service i kombination med konkurrencedygtige priser, og det er det, der er vores eksistensberettigelse.

**Kvalitetsstyring og dokumentation er et must**

Outsourcing forudsætter, at producenten har tillid til dem, de outsourcer til. For der er meget, der kan gå galt, og som kan have store konsekvenser for kunden. Så hvad er det, der gør, at nogle af landets største fødevarerproducenter har tillid til Tapperiets service?

- Vi byder ind med disciplineret kvalitetsstyring og dokumentation, stram produktionsstyring og gode medarbejdere. Og så har vi en tilstrækkelig stor og alsidig maskinpark i et 3.500 kvm moderne produktionsmiljø. Dernæst har vi en stor fødevarerfaglig viden. Selv er jeg uddannet levnedsmiddelkandidat fra KVL og DTU og har desuden været ansat hos Chr. Hansen en del år med ansvar for teknisk salg og produktudvikling. Endelig er hele teamet deres ansvar bevidst. Vi tager hånd om kundernes produkter og indfrier aftalerne mht. kvalitet, hygiejne og levering til tiden. Vi agerer med andre ord, som var kundernes brands vores egne, slutter Pia Kaldahl.



Adm. direktør Pia Kaldahl ses her ved flasketappelinjen, der tapper Arnbitter fra Hans Just på flasker.