

VEMAG Maschinenbau GmbH: O Primeiro fabricante de máquinas com aprovação da UE para fabricação de comidas.

VEMAG Maschinenbau GmbH agora possui aprovação da UE para fabricação de comidas. Amostras de produtos e outros itens comestíveis podem agora ser produzidos, embalados e levados aos clientes para provas e apresentações. VEMAG é a primeira fabricante de máquinas a receber aprovação da União Europeia para fabricação de comida.

A aprovação pela UE para fabricação de comida demonstra os esforços da VEMAG em garantir da melhor maneira ecológica, sustentável e significativa um ambiente limpo. No passado, comidas eram preparadas para e com os clientes – como salsichas, hambúrgueres e produtos com recheio – mas não eram adequados para o consumo humano mesmo que fossem fundamentalmente feitos com uma alta qualidade, profissional e de matérias primas. A aprovação primeiramente demonstra a expertise de todos os empregados bem como concordância com as regulamentações de higiene. Estando em ordem com todos os protocolos para todos os processos em área de fabricação e de acordo com toda regulamentação. A maior prioridade é garantir que a saúde humana está resguardada em todos os casos.

A concessão para fabricação de comida é um benefício único para os clientes da VEMAG, Benefícios este que não estão disponíveis em quaisquer outros fabricantes de máquina na Alemanha. Os Produtos são preparados em nosso Centro ao Consumidor e podem ser enviados aos

This text contains:

XXXX characters, not including spaces
XXXX characters including spaces

For more information, please contact:

Jens Hauschildt — Head of Marketing
Tel.: +49 (0) 4231 777-411
Email: jens.hauschildt@vemag.de

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620 • 27266 Verden, Germany
Tel.: +49 (0) 4231 777-0 • Fax: +49 (0) 4231 777-241
Email: e-mail@vemag.de • Web: <http://www.vemag.de>

clientes que por sua vez podem enviar ao Mercado para testes — agora as degustações são possíveis. Amostras não desejadas podem ser canalizadas para outros usos ou também serem enviadas para serem comidas ou enviadas à supermercados de comidas rejeitadas. Isso endossa ativamente a responsabilidade com sustentabilidade e social por parte da VEMAG.

Em conjunção a aplicação para aprovação da EU para fabricação de comida, o centro ao consumidor também foi expandido. A nova extensão ao prédio é a reposta da VEMAG a crescente demanda dos clientes por novos ambientes limpos e sustentáveis para a fabricação de produtos e processos de fabricação. Usando a matéria prima original de seus clientes (alternativamente, VEMAG pode fornecer a matéria prima), clientes podem trabalhar com os Tecnologistas e gerente de produtos da VEMAG para testar e fabricar novos produtos, mirando a qualidade perfeita e os custos, ou produzir amostras para serem enviadas às lojas. Para produtos que já estão disponíveis ao Mercado, o centro ao consumidor permite à VEMAG oferecer soluções que aumentem a eficiência de fabricação e ou a qualidade do produto. Em adição, FAT's (Testes de Aceitação a Fabricação) podem ser conduzidos nas áreas tecnológicas. É onde os clientes podem analisar suas linhas de produtos uma última vez antes da entrega.

Aberto em outubro de 2005, o Centro ao consumidor viu a VEMAG assumir um papel de pioneirismo na indústria. Com duas áreas de tecnologia e duas salas de treinamento, uma cozinha de testes e um espaço para escritório, era originalmente esperado receber de dois a três clientes por semana. Logo ficou aparente que a VEMAG estava atraindo cada vez mais e mais clientes com este serviço. Em 2015 por exemplo, foram conduzidas 424

This text contains:

XXXX characters, not including spaces
XXXX characters including spaces

For more information, please contact:

Jens Hauschildt — Head of Marketing
Tel.: +49 (0) 4231 777-411
Email: jens.hauschildt@vemag.de

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620 • 27266 Verden, Germany
Tel.: +49 (0) 4231 777-0 • Fax: +49 (0) 4231 777-241
Email: e-mail@vemag.de • Web: <http://www.vemag.de>

demonstrações e ou testes de desenvolvimento e 55 sessões de treinamento para os agentes. Em 2016 foram 571 demonstrações e desenvolvimento de produtos para testes, bem como 55 sessões de treinamento.

Após dobrar a área total para aproximadamente 2.000 m², o centro ao consumidor tem duas novas áreas tecnológicas adicionais. Podendo assim acomodar até quatro clientes por dia como uma reserve padrão, ou o máximo de oito clientes por dia dividido entre sessões da manhã e da tarde. Um andar superior também foi adicionado a construção, com escritórios para equipe de vendas e consultores especialistas, bem como um ponto para reunião onde as reuniões podem ser conduzidas de uma maneira relaxante. A sala de treinamento é equipada com a última tecnologia em mídia, e graças a expansão, tem lugares para 200 pessoas e uma visão do acima da várzea do Allerwiesen e do próprio rio.

Receber a aprovação para fabricação de comida e as extensões feitas à construção, são evidências do comprometimento da VEMAG com as suas raízes em Verden/Aller. A empresa tem demonstrado que está segura e olhando para o future e os anos que estão por vir.

This text contains:

XXXX characters, not including spaces
XXXX characters including spaces

For more information, please contact:

Jens Hauschildt — Head of Marketing
Tel.: +49 (0) 4231 777-411
Email: jens.hauschildt@vemag.de

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620 • 27266 Verden, Germany
Tel.: +49 (0) 4231 777-0 • Fax: +49 (0) 4231 777-241
Email: e-mail@vemag.de • Web: <http://www.vemag.de>



*Foto das Instalações da VEMAG
Visão externa do centro ao consumidor 2017*



*Foto das Instalações da VEMAG
Centro ao consumidor, sala de treinamento 2017*

This text contains:

XXXX characters, not including spaces
XXXX characters including spaces

For more information, please contact:

Jens Hauschildt — Head of Marketing
Tel.: +49 (0) 4231 777-411
Email: jens.hauschildt@vemag.de

VEMAG Maschinenbau GmbH
Postfach 1620 • 27266 Verden, Germany
Tel.: +49 (0) 4231 777-0 • Fax: +49 (0) 4231 777-241
Email: e-mail@vemag.de • Web: <http://www.vemag.de>