**CASO DE ÉXITO TANN MARCHTRENK, AUSTRIA**

*TANN Marchtrenk, el mayor fabricante de productos cárnicos de Austria ha incorporado la QVision de TOMRA a su proceso de producción. Este modelo optimiza el análisis del contenido de grasa, proteína, colágeno y humedad*. Se logra así un producto homogéneo y de alta calidad.

*TANN Marchtrenk cuenta con 1.000 empleados y produce elaborados cárnicos y salchichas en sus 6 plantas regionales. Su oferta de productos se comercializa, en exclusiva, en los 1.600 supermercados de la cadena austriaca, SPAR. La planta de producción Marchtrenk, unida al centro regional del Grupo SPAR Austria, se construyó en 1978, se amplió en varias ocasiones y se reformó íntegramente en 2005.*

En SPAR, gran parte de las ventas de productos cárnicos sigue realizándose en la carnicería de sus centros. Sin embargo, la venta de producto envasado está aumentando por momentos.

Tal y como afirma Helmut Plakolm, director de planta de TANN Marchtrenk: “Los consumidores cada vez compran más producto envasado. Este cambio se debe al aumento, a lo largo de los últimos diez años, de la confianza en su calidad”, El ejemplar sistema de garantía de calidad de la producción cárnica de TANN, garantiza un producto impecable.

“Nuestra cadena de producción es perfecta. Por eso, apenas tenemos quejas”, añade Helmut Gerner, Director de Producción.

Para mantener el sistema, se realizan mejoras constantes en las plantas que permiten garantizar y mejorar la calidad. Este mantenimiento se realiza debido a las demandas cada vez mayores del cliente en cuanto a la carne que consumen.

En cuanto a la situación del mercado local de Austria, y en palabras del director de planta Helmut Plakolm: “Las tendencias nutricionales actuales hacen que el consumo de carne *per cápita* se mantenga relativamente estable, aunque con un leve retroceso. Asimismo, han surgido varios grupos de consumidores que tienen ciertas convicciones personales como una especial conciencia nutricional, medioambiental o el bienestar animal; estas convicciones influyen sin duda a la hora de comprar productos cárnicos”.

**Confianza en la calidad**

Para satisfacer estas demandas específicas de estos grupos de consumidores, la carnicería de SPAR ofrece hasta 6 variedades de carne picada. Además de las variedades clásicas, cuenta con dos productos bajos en grasa, dos de carne picada orgánica y una con un etiquetado específico que refleja que ha habido una atención especial al bienestar animal. Las ventas del conjunto de estas seis variedades experimentaron un incremento del 25 % el año pasado.

Según Plakolm: “Actualmente, y dado el estancado del mercado austriaco de venta de carne, solo puede incrementarse el volumen de ventas mediante un incremento en la cuota de mercado. En nuestro caso concreto, esto nos hace no cejar en nuestro empeño de ser los mejores y convencer al consumidor de seguir apostando por nosotros ofreciendo solo productos de primera clase”.

La QVision de TOMRA garantiza que el producto cuente con el contenido de grasa adecuado para cada producto. La proporción de carne y grasa se miden con precisión de forma que se pueda obtener un producto homogéneo y de máxima calidad. La QVision también contribuye a cumplir con los requisitos legales establecidos en lo relativo a máximo de grasa, niveles de proteína y colágeno de la carne picada.

TOMRA Sorting Food es una división de TOMRA Sorting, principal fabricante mundial de sistemas de clasificación basados en sensores para el reciclaje, la minería y otras industrias, con más de 11.300 sistemas instalados. Esta división desarrolla soluciones innovadoras específicas para la industria alimentaria.

“La QVision que se emplea en TANN utiliza la tecnología patentada de espectroscopia de interactancia que ha desarrollado TOMRA. Ésta permite que la carne, bien fresca o congelada, ya sea de cerdo, ternera o ave, pueda analizarse en línea y determinarse el contenido de grasa y de magro de una forma sencilla. Así, el usuario puede mejorar sus procesos mediante la adquisición de materia primera que contenga la proporción específica necesaria para su producto y llevar a cabo un mejor control de sus proveedores”, explica Lars Povlsen, Director de Ventas de TOMRA Sorting Food en Alemania.

**Control total en tiempo real**

Gracias a su diseño compacto, el vanguardista analizador QVison de TOMRA ocupa muy poco espacio en la central de producción de TANN. Puede procesar hasta 30 toneladas de carne cada hora, ya sea en carne picada o piezas de distintos tamaños. En cuanto al análisis del contenido de grasa, el flujo de producto se registra de principio a fin de forma que los empleados de TANN puedan ajustar el contenido en grasa de la mezcla de carne picada durante su procesamiento. Esta función puede realizarse en línea y de forma sencilla con tan solo pulsar un botón.

Antes de adquirir la QVision de TOMRA, en TANN se usaba la máquina en fase experimental.

“Nuestra plantilla pudo dominar enseguida el sencillo funcionamiento de la máquina, hecho que logró convencernos”. Helmut Gerner, Director de Producción de SPAR Marchtrenk.

Poder determinar el contenido en grasa con el analizador de la QVision de TOMRA permite que la producción de carne picada tenga una calidad homogénea y, a la vez, garantiza un control fiable del proceso de producción de proveedores individuales. También simplifica la evaluación posterior, ya que los datos recopilados pueden recuperarse y exportarse en cualquier momento en forma de informes facilitando la trazabilidad completa del proceso.

“Nuestros consumidores pueden estar seguros de que sus proveedores les ofrecerán materia prima con la calidad que necesitan y, a la vez, gracias a la QVision pueden optimizar su proceso de compra”, explica Povlsen.

El análisis en línea del proceso permite, además, emplear menos carne magra. Por regla general durante el proceso de producción, se tiende a incluir excesiva carne magra para que no supere los valores de grasa que estipula la receta. Durante la producción es más fácil aumentar el contenido en grasa que reducirlo. Sin embargo, esta operación implica emplear más carne magra, más cara, de la necesaria. El análisis en tiempo real y los ajustes inmediatos realizados durante la producción sin necesidad de incurrir en tiempos fuera de servicio optimizan de forma significativa este proceso y, por tanto, lograr importantes ahorros. Los resultados sin duda han convencido tanto a TANN Marchtrenk que, a partir de ahora, empezarán a emplearse otros dos sistemas más; uno en la planta de Graz y otro en Wörgl.

**Preparada para el futuro**

Gracias al analizador de la QVision, TANN Marchtrenk ha optado por la versión completa del sistema y, por ello, está preparada para futuros requisitos. Además del contenido en grasa, el QVision también analiza el contenido de colágeno, proteína y humedad de la carne.

“Si Austria siguiera los pasos de Alemania, donde debe indicarse en el envase la relación entre colágeno y proteína de carne, podría implantarse sin ningún problema con la instalación actual”, concluye Plakolm.

**Acerca de TOMRA Sorting Food**

TOMRA Sorting Food, diseña y fabrica sistemas de clasificación basados en sensores para la industria alimentaria. Cuenta con más de 7.500 sistemas instalados en industrias productoras, empacadoras y procesadoras de alimentos de todo el mundo.

La empresa ofrece clasificadores automáticos de alto rendimiento, niveladoras, peladoras y sistemas de análisis de procesos para frutos secos y semillas, frutas secas, patata y derivados, frutas, verduras, carnes y mariscos. Los sistemas aseguran una calidad y un rendimiento óptimos, lo que se traduce en un aumento de la productividad y un uso eficaz de los recursos.

TOMRA Sorting Food forma parte de TOMRA Sorting Solutions que también desarrolla sistemas basados en sensores para el reciclaje, la minería y otras industrias.

Esta potente combinación de tecnologías hace de TOMRA Sorting uno de los proveedores del mundo más avanzados de soluciones de clasificación basadas en sensores, con más de 11.300 sistemas instalados en todo el mundo.

TOMRA Sorting es propiedad de la empresa noruega TOMRA Systems ASA, que cotiza en la Bolsa de Oslo. Fundada en 1972, TOMRA Systems ASA tiene una facturación de alrededor de 710 millones de euros (2016) y emplea a más de 3.500 personas.

Para obtener más información visite [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)

**Contacto con los medios**

Emitido por: En nombre de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Sorting, S.L.

Asesores de Comunicación y Marketing C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45

Avda. Ramón y Cajal, 27 17480 Roses  -

28016 MADRID GIRONA

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: (34) 972 15 43 73

E-Mail: [nmarti@alarconyharris.com](mailto:nmarti@alarconyharris.com) E-mail: [carne.iberia@tomra.com](mailto:carne.iberia@tomra.com)

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com/) Web: [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)