

شماره ۹

اولین ماهنامه تخصصی ماشین آلات بسته بندی تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر

PACKEN

شرکت دانش بنیان و ماشین سازی استیل غرب آسیا، مرجع نوآوری با فناوری ممتاز و اعتبار بالا در حوزه کاری خود

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی - طراح دستگاههای استیل غرب آسیا و موسس این مجموعه
سردبیر: دکتر داود موذن (عضو هیئت علمی دانشگاه تهران و مشاور بازاریابی و فروش)
ویراستار و مترجم: دکتر سحر کاواند - هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

ماهنامه شماره نهم / شهریور ماه ۱۴۰۴

دستگاه ترموفرمینگ

نقطه عطف نوآوری در استیل غرب آسیا

جهت دریافت اطلاعات اسکن نمایید



PACKEN.CO
EN-AR-FA-RU-DE



دارای گواهینامه
ایزو 9001 در زمینه ساخت
دستگاه‌های بسته‌بندی



موفق به دریافت گواهینامه CE
از رویار در زمینه ساخت دستگاه‌های
بسته‌بندی



عضو رسمی انجمن
ماشین‌سازی
صنایع غذایی ایران



صاحب امتیاز و مدیر مسئول :
مهندس سعید فاتحی

سردبیر: دکتر داوود مؤذن (عضو هیئت
علمی دانشگاه و استاد دانشگاه تهران)

ویراستار و مترجم :
دکتر سحر کاوند

کمک سردبیر :
الناز بشردوست کارشناس صنایع غذایی

گرافیکست و صفحه آرایی :
مهندس محمدرضا مشاطان

Packen.Co/ En-Ar-Fa-Ru-De

سایت

۰۲۱-۲۲۰۱۱۰۲۳

۰۹۱۲۱۳۱۰۳۲۲

شماره تماس

info@Packen.co

ایمیل

PACKEN.CO
EN-AR-FA-RU-DE

فهرست



SEMI-AUTOMATIC
TRAY SEALER MACHINE

AUTOMATIC TRAY SEALER
PACKAGING MACHINE

- ۴ سخن سردبیر: آینده کترینگ از سنت تا نوآوری
- ۵ دستگاه ترموفرمینگ نقطه عطف نوآوری در استیل غرب آسیا
- ۷ تجربه موفق هتل دیپلمات مشهد با دستگاه بسته بندی استیل غرب آسیا
- ۸ نقش برجسته بسته بندی در DNA برند صنایع مواد غذایی
- ۹ نیاماشین پگاه؛ ۴ دهه تجربه، نوآوری و اعتماد
- ۱۰ استیل غرب آسیا: از یک ایده تا برندی پیشرو در صنعت بسته بندی ایران
- ۱۱ سریال کترینگ
- ۱۲ یکی از مهمترین چالش های صنعت کترینگ
- ۱۳ تاثیرگذاری بسته بندی ها

آینده‌کترینگ از سنت تا نوآوری

سردبیر: دکتر داود مؤذن

صنعت کترینگ، یکی از رشد یافته‌ترین و پیچیده‌ترین شاخه‌های خدمات غذایی است که نقش حیاتی در تأمین غذاهای سالم، تازه و با کیفیت برای جمعیت‌های متنوع ایفا می‌کند. در دنیای امروز که سرعت زندگی و نیاز به بهداشت و ایمنی غذایی بیش از پیش برجسته شده است، روش‌های نوین بسته بندی به ویژه تکنولوژی‌های بسته بندی وکیوم و اتمسفر اصلاح شده (MAP) به یکی از کلیدهای اصلی موفقیت و بهبود این صنعت تبدیل شده اند.

این فناوری‌ها با حذف یا کاهش اکسیژن داخل بسته بندی، افزایش ماندگاری مواد غذایی، حفظ تازگی، کاهش ضایعات و تضمین ایمنی غذایی، تحولی بزرگ در فرآیند نگهداری، انتقال و توزیع غذاهای آماده ایجاد کرده اند. بسته بندی وکیوم باعث حذف هوا و کاهش رشد میکروارگانیسم‌ها می‌شود، درحالی‌که بسته بندی اتمسفر اصلاح شده با جایگزینی هوا با گازهای خاص، شرایط بهینه‌ای برای حفاظت از کیفیت، طعم و ارزش غذایی محصول فراهم می‌آورد.

در کنار این فواید، این روش‌های بسته بندی نوین امکان ارائه خدمات کترینگ با کیفیت بالاتر، توسعه منوهای متنوع تر و پاسخگویی بهتر به نیازهای مشتریان با اطمینان از سلامت و تازگی غذاها را فراهم کرده اند.

همچنین این فناوری‌ها به کاهش هزینه‌های ناشی از ضایعات غذایی و بهبود پایداری محیط زیست نیز کمک شایانی می‌کنند.

با توجه به اهمیت روزافزون حفظ کیفیت، ایمنی و ماندگاری غذا در صنعت کترینگ، پرداختن به روش‌های نوین بسته بندی و توسعه آنها یکی از ضرورت‌های انکارناپذیر است. امیدواریم در این شماره از ماهنامه بتوانیم شما خوانندگان گرامی را با آخرین دستاوردها، تجربیات موفق و روندهای پیشرفته در این زمینه آشنا کنیم و موتور پیشرفت و نوآوری در صنعت کترینگ را بیش از پیش روشن نگه داریم.

دستگاه ترموفرمینگ

نقطه عطف نوآوری در استیل غرب آسیا

مهندس سعید فاتحی

ویژگی ها و تمایزهای دستگاه ترموفرمینگ PACKEN

دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ طراحی شده توسط استیل غرب آسیا، قابلیت بسته بندی توسط فیلم نرم، فیلم سخت و تکنولوژی اسکین را دارد. انجام بسته بندی اسکین یکی از دشوارترین مراحل است و نشان می‌دهد استانداردهای لحاظ شده همراه با سیستم مکانیکی، برق، اتوماسیون و کیفیت قطعات در بالاترین سطح طراحی و انتخاب شده اند. بنابراین، وقتی این دستگاه قادر است اسکین را به طور کامل و دقیق انجام دهد، در سایر انواع بسته بندی ها نیز دارای دقت و عملکرد صحیح ترمی باشد

مکانیزم های حرکتی دقیق

مکانیزم های بخش پیش گرم، فرمینگ، سیل و برش به گونه ای طراحی شده اند که عملیات بدون لرزش و ارتعاش، صحیح و دقیق انجام شود در شفت ها از مترال های ویژه ضد خوردگی و در بوش ها از جنس فسفر برنزی و گرافیتی استفاده شده که باعث حرکت روان و یکنواخت می گردد و عمر دستگاه را به طرز چشمگیری افزایش می دهند پیچ های تنظیم قالب در کنار هر قالب تعبیه شده اند و به شکلی حرفه ای و بسیار با دقت طراحی و ساخته شده اند تا در زمانی که دستگاه نیاز به تنظیمات داشت، بتوان با دقت دهم میلی متر، موقعیت قالب را تنظیم نمود

سیستم گریس کاری هوشمند

گریس کاری مکانیزم ها به صورت اتوماتیک توسط دستگاه گریس زن و برنامه ریزی شده توسط PLC انجام می شود. این کار مانع از فرسودگی زود هنگام قطعات و کاهش وابستگی به نیروی انسانی فنی می شود

کیفیت ساخت و مواد اولیه

در ساخت دستگاه، فرآیندهایی چون سنگ زنی، فرزکاری و آبکاری با بالاترین دقت انجام می شود

سلام عرض می‌کنم. من سعید فاتحی هستم، مدیرعامل و طراح دستگاه های بسته بندی در شرکت استیل غرب آسیا. بیش از ۱۷ سال است که در زمینه طراحی و ساخت دستگاه های بسته بندی تری سیلر، وکیوم چمبر و به ویژه ترموفرمینگ فعالیت می‌کنیم و در این مسیر تجربه ای ارزشمند به دست آورده ایم. امروز، یکی از افتخارات بزرگ ما طراحی و ساخت دستگاه ترموفرمینگ اختصاصی برند PACKEN است؛ دستگاهی که نه تنها در داخل کشور جایگاه ویژه ای یافته، بلکه کشورهای مختلف هم از آن استفاده می نمایند

پیچیدگی و اهمیت دستگاه ترموفرمینگ

هرچند دستگاه های تری سیلر به خودی خود دستگاه های پیچیده ای هستند، اما دستگاه های ترموفرمینگ دست کم پنج تا شش برابر پیچیده ترند. در این سیستم، رول فیلم داخل دستگاه قرار می‌گیرد و سپس بعد از پیش گرم به ظرف تبدیل می‌شود عملیات بسته بندی انجام می‌گیرد و سپس ظرف پرش خورده و بصورت آماده از دستگاه خارج می‌شود این فرآیند به ظاهر ساده، در عمل نیازمند دقت و استانداردهای بالای طراحی و ساخت است. به همین دلیل، تنها تولیدکنندگانی موفق اند که به کوچک ترین جزئیات مکانیکی برقی و استاندارد در مورد این دستگاه، توجه ویژه داشته باشند

تجربه و دانش فنی ما

در این سال ها، ما با انواع دستگاه های ترموفرمینگ اروپایی کار کرده ایم؛ دستگاه هایی که برخی مشتریان برای سرویس و اورهال نزد ما آوردند. همین تجربه موجب شد درک عمیقی از نقاط ضعف و قوت دستگاه های خارجی پیدا کنیم و به مرور، طراحی و تولید دستگاه اختصاصی ترموفرمینگ خود را آغاز نماییم سه سال است که تیم فنی و مهندسی ما- متشکل از متخصصان مکانیک، برق، اتوماسیون و برنامه نویسی روی توسعه دستگاه ترموفرمینگ اختصاصی PACKEN متمرکز شده اند که نتیجه آن نهایتا دستگاهی شده است که از لحاظ سطح فناوری و آپشن های قرار گرفته بر روی آن مطابق با دستگاه های به روز اروپایی می باشد



سیستم خنک‌کننده قالب‌ها با طراحی دقیق مسیرهای آب و گردش بهینه برای افزایش سرعت و کیفیت کار به همراه سیستم چیلر و سیرکولاسیون جهت کنترل دمای آب و جلوگیری از هدررفت آب

سیستم زنجیری استیل با کلیپس‌های مقاوم برای حرکت فیلم در طول دستگاه با دقت و طول عمر بالا و دارای عملکرد بدون خطا

کانوای خروجی دو تکه که به راحتی جدا و شست و شو می‌شود و کارکرد آسانی داشته که این همراه با طراحی بهداشتی و قابل سرویس سریع می‌باشد

سیستم کنترلی و رابط کاربری

دستگاه مجهز به HMI لمسی ۱۴ اینچ با محیط کاربرپسند و منوهای فارسی و زبان‌های انگلیسی، روسی، عربی و آلمانی می‌باشد

نقشه‌های برقی و دستورالعمل‌های نگهداری داخل دستگاه تعبیه شده‌اند تا کارشناسان فنی در هر لحظه به اطلاعات مورد نیاز دسترسی داشته باشند

تمامی بخش‌های دستگاه استاندارد و ماژولار طراحی شده‌اند تا نگهداری سرویس و تعمیرات آسان و سریع انجام گیرد

جمع‌بندی

دستگاه ترموفرمینگ PACKEN نتیجه سال‌ها تجربه، تحقیق و سرمایه‌گذاری و تلاش در واحد R&D این شرکت در دستیابی به دانش فنی آن است. ما در انتخاب تک تک قطعات، مکانیزم‌ها و متریال‌ها، نهایت دقت را به کار برده‌ایم تا محصولی در شأن تولیدکنندگان صنعت غذا ارائه دهیم؛ محصولی که نه تنها جایگزین واردات است، بلکه می‌تواند در سطح جهانی رقابت کند

این دستگاه، حاصل کار یک تیم باانگیزه و متخصص است که از ابتدا تا انتهای مسیر طراحی و ساخت در کنار مشتریان قرار دارد. به همین دلیل ما مطمئنیم که ترموفرمینگ PACKEN، انتخابی مطمئن و سرمایه‌ای ارزشمند برای هر تولیدکننده‌ای خواهد بود

- قطعات مکانیکی و بدنه از استیل ساخته شده‌اند و قالب‌ها و برخی قطعات دیگر از آلومینیوم مرغوب هستند تا دوام و سطح بالای بهداشت دستگاه فراهم گردد
- سیستم و مدار پنوماتیک دستگاه دارای محاسبات و طراحی دقیق می‌باشد و قطعات آن عموماً از برند معتبر FESTO انتخاب شده‌اند

بخش‌های کلیدی دیگر

- پمپ وکیوم پر قدرت و شیرآلات استاندارد برای ایجاد خلأ دقیق و تزریق گاز
- سیستم هدایت رول فیلم زیره که مانع انحراف فیلم می‌شود و آن را در مسیر درست خودش هدایت می‌نماید تا فرآیند کار در هر مرحله با دقت انجام شود
- این قسمت دارای سیستم ترموز پودری و شفت بادی مدرج پنوماتیکی می‌باشد و کنترل آن توسط سیستم PLC دستگاه انجام می‌شود
- سیستم هدایت رول فیلم رویه بصورت دقیق و پیوسته کار می‌کند و دارای غطک‌هایی در جهت حرکت دقیق و بی نقص فیلم می‌باشد که دقت آن باعث می‌گردد تا بسته بندی با فیلم‌های چاپی را کاملاً منطبق بر ظرف‌هایی که ساخته می‌شوند، باشند. این قسمت هم همچنین دارای سیستم ترموز پودری و شفت بادی مدرج پنوماتیکی بوده و کنترل آن توسط سیستم دستگاه انجام می‌شود
- برش دو مرحله‌ای (طولی و عرضی) با دقت بالا و بدون لرزش، مطابق جدیدترین تکنولوژی‌های دنیا که توسط تیغه‌هایی با قابلیت برشی بالا و طول عمر کارکرد می‌باشند و طراحی آنها به گونه‌ای باشد که کاملاً قابل تنظیم برای ظروف با ابعاد مختلف می‌باشد
- المنت‌های پیش‌گرم و سیلینگ با راندمان بالا و مصرف انرژی بهینه به دلیل نوع طراحی قسمت‌های قرارگیری المنت‌ها و انتقال پک‌نواخت دما توسط آنها به قالب‌ها و سیستم کنترل دما که بصورت PID انجام می‌شود



تجربه موفق هتل دیپلمات مشهد با دستگاه بسته بندی استیل غرب آسیا

آقای فرزانه در ادامه به تجربه گذشته خود اشاره می‌کند: پیش‌تر از دستگاه دیگری استفاده می‌کردیم که مشکلات متعددی داشت و حتی چندین بار منجر به آسیب فیزیکی اپراتورها شد. اما دستگاه استیل غرب آسیا به دلیل برخورداری از سیستم ایمنی پیشرفته، چنین مشکلی برای ما به وجود نیاورده است. همین ویژگی سبب شده خط تولید ما با آرامش و اطمینان بیشتری فعالیت نماید.

خدمات پس از فروش نیز یکی دیگر از نقاط قوت این همکاری به شمار می‌آید. ایشان تأکید داشتند که هر زمان به پشتیبانی یا مشاوره نیاز بوده، تیم استیل غرب آسیا در سریع‌ترین زمان ممکن پاسخگو بوده است. نتیجه این پشتیبانی مؤثر، رضایتی چشمگیر برای مجموعه دیپلمات بوده است؛ چراکه استفاده از این دستگاه‌ها نه تنها موجب افزایش حجم سفارش‌ها شده، بلکه مرجوعی محصولات را به صفر رسانده است. این دستاورد در حوزه غذاهای آماده، امتیازی بسیار ارزشمند و رقابتی برای این مجموعه محسوب می‌شود.

امروز تجربه موفق دیپلمات مشهد نشان می‌دهد که انتخاب راهکارهای نوین بسته بندی، تنها یک تصمیم فنی نیست، بلکه اقدامی استراتژیک برای ارتقای کیفیت افزایش رضایت مشتریان و تثبیت جایگاه در بازار رقابتی غذاهای آماده کار درست تنها با ابزار درست ممکن است؛ تولیدکننده موفق کسی است که به جای جنگیدن با مشکلات، ابزار مناسب را برای حل آن‌ها انتخاب می‌کند.

سخنی از هنری فور

هتل دیپلمات مشهد، یکی از مجموعه‌های بزرگ و شناخته شده در حوزه ارائه غذاهای آماده، در مسیر توسعه فعالیت‌های خود تصمیم گرفت از راهکارهای نوین بسته بندی استفاده کند. این مجموعه برای بسته بندی محصولاتش به سراغ دستگاه اتوماتیک استیل غرب آسیا آمد و امروز با برخورداری از چندین قالب در سایزهای متنوع، توانسته است طیف گسترده‌ای از غذاها را در اندازه‌های مختلف عرضه کند. همین انعطاف در طراحی قالب‌ها توسط استیل غرب آسیا، امکان پاسخگویی به نیازهای متنوع مشتریان آنها را فراهم کرده است.

یکی از پروژه‌های کلیدی دیپلمات مشهد، همکاری با شهرداری این شهر در زمینه تأمین و بسته بندی غذاهای آماده است. کل خط بسته بندی تنها با حضور دو اپراتور مدیریت می‌شود؛ موضوعی که علاوه بر صرفه جویی در نیروی انسانی، راندمان و بهره‌وری تولید را به شکل محسوس‌تری افزایش داده است. به گفته آقای فرزانه، ظرفیت تولید در این مجموعه متناسب با حجم سفارش‌ها تغییر می‌کند و دستگاه به گونه‌ای طراحی شده که حتی در اوج سفارش‌ها نیز روند بسته بندی بدون هیچ گونه وقفه‌ای در دو شیفت کامل ادامه یابد.

بازخورد مثبت مشتریان یکی از دستاوردهای مهم این تغییر بوده است. بسته بندی‌های جدید نه تنها از نظر ظاهری جذاب‌ترند، بلکه سطح بهداشت محصول را نیز ارتقا داده‌اند. همچنین سیستم بسته بندی ایمن دستگاه، دغدغه همیشگی تولیدکنندگان در زمینه جابه جایی و حمل و نقل را برطرف کرده است؛ به گونه‌ای که دیگر نگرانی بابت ریختن یا آسیب دیدن غذا در حین انتقال وجود ندارد.

نقش برجسته بسته بندی در DNA برند صنایع مواد غذایی

دکتر داود مؤذن

ارتباط قوی بسته بندی و DNA برند

همان طور که هر انسان، DNA منحصر به فرد خود را دارد که هویت بیولوژیکی اش را تعیین می کند، برندها نیز باید دارای DNA منحصر به فردی باشند که مشخص کننده هویت برند شامل شخصیت، ارزش ها و دلیل وجودی برند در ذهن مصرف کننده است. DNA برند، سنگ بنای ارتباط عاطفی و شناختی با مشتریان است در این چارچوب، بسته بندی به عنوان اولین نقطه تماس حسی و بصری با برند، نقشی کلیدی در تجلی و انتقال این DNA دارد. این ارتباط، نه فقط در طراحی و رنگ بلکه در احساس، عملکرد و پیام بسته بندی متجلی می شود

عملکردهای کلیدی بسته بندی در تقویت DNA برند

الف) انتقال ارزش های برند به مصرف کننده

- نوع بسته بندی می تواند ارزش هایی مانند پایداری، لوکس بودن یا سادگی را منتقل کند
- پژوهش ها نشان داده اند که مصرف کنندگان بسته بندی های خاص و متمایز را به عنوان علامتی از کیفیت بالا تلقی می کنند

ب) تجربه برند و تصمیم گیری

- طراحی بصری زیبا و هماهنگ با شخصیت برند، در مصرف کننده حس خوب ایجاد کرده و باعث می شود مصرف کننده محصول با بسته بندی شیک را انتخاب کند. براساس نوروفیزیولوژی مصرف کننده، بسته بندی زیبا با ایجاد تجربه حسی دلپذیری در مصرف کننده فعالیت در قشر پیش پیشانی را تحریک می کند و انتخاب را تسهیل می کند
- مشخص شده که بین ۷۳ تا ۸۵ درصد تصمیمات خرید در نقطه فروش با ظاهر بسته بندی مرتبط است

ج) ارتباط بلندمدت و اعتماد

بسته بندی فقط برای جلب اولیه نیست؛ حتی پس از مصرف، بسته بندی رابطه برند با مصرف کننده را حفظ می کند

د) تمایز در محیط رقابتی

در صنعت مواد غذایی که تنوع محصول بالاست، بسته بندی های متمایز و پیام

روشن ویژه DNA برند، از مهم ترین عوامل دیده شدن هستند

نقش فناوری MAP در تقویت DNA برند

۱- انتقال ارزش های «سلامت محور» در DNA برند

فناوری بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده MAP کاهش نیاز به نگهدارنده های شیمیایی و افزایش تازگی بدون افزودنی، برند را به عنوان برندی سالم و طبیعی معرفی می کند. به عنوان مثال، برندهایی با DNA «پاک، سالم، بدون افزودنی» با استفاده از MAP می توانند این وعده را بطور عینی تحقق ببخشند و در طراحی بسته نیز به آن اشاره کنند (مثلاً: «تازه نگه داشته شده بدون مواد نگهدارنده»)

۲- تقویت درک «نوآوری» در ذهن مصرف کننده

برندهایی که نوآور بودن بخشی از DNA آن هاست، با استفاده از فناوری هایی مانند MAP می توانند جایگاه نوآورانه خود را تثبیت کنند به برندها امکان می دهد بگویند: «ما فقط بسته بندی نمی کنیم، ما MAP محیط را برای محصول مهندسی می کنیم»

۳- بازتاب مسئولیت پذیری زیست محیطی

اگر برند شما دارای DNA پایدار یا «اخلاق محور» است، MAP چون می تواند ماندگاری را افزایش دهد دورریز غذا را کاهش دهد، در واقع بازتاب دهنده مسئولیت پذیری زیست محیطی برند شماست در بسیاری از برندهای اروپایی مانند Eosta یا Too Good To Go، استفاده از فناوری هایی مانند MAP در کنار بسته بندی های دوستدار محیط زیست، به عنوان بخشی از مسئولیت اجتماعی برند درک می شود

۴- ایجاد تمایز در تجربه و ارتباط با مشتری

فناوری MAP در ترکیب با ایجاد تجربه حسی بدلیل حس خوب تازگی محصول به ایجاد «خاطره برند» کمک می کند، که بخشی از DNA برند در ذهن مصرف کننده می شود



نیاماشین پگاه



نیاماشین پگاه: ۴ دهه تجربه، نوآوری و اعتماد

- شرکت مهندسی طراحی نیاماشین پگاه به مدیریت آقای مهندس خلیقی از سال ۱۳۶۵ فعالیت خود را در صنعت ساخت ماشین آلات صنایع غذایی آغاز کرد. این مسیر ابتدا با همراهی پرسنل در کارخانجات داخلی و سپس با تأسیس "کارگاه نیاماشین" در سال ۱۳۷۲ ادامه یافت و در سال ۱۳۷۶ با ثبت رسمی شرکت نیاماشین پگاه به نقطه ای نوین از توسعه و اعتبار رسید
- از همان ابتدا، رسالت ما ایجاد تحول در صنایع غذایی، دارویی و شیمیایی با اتکا به مهندسی دقیق و نوآوری فناورانه بوده است. امروز، نیاماشین پگاه با تکیه بر دهه ها تجربه و دانش فنی، در ردیف شرکت های پیشرو و متخصص در طراحی و ساخت ماشین آلات صنایع غذایی قرار دارد

نیاماشین پگاه نماد ترکیب تجربه، دانش فنی و نوآوری است؛ جایی که نیاز مشتریان به محصولی با کیفیت و خط تولیدی پایدار، به بهترین شکل تأمین می شود

در سال های اخیر، این شرکت تمرکز خود را بر ساخت خطوط کامل تولید محصولات پرنقاضا و استراتژیک قرار داده است



استیل غرب آسیا

از یک ایده تا برندی پیشرو در صنعت بسته بندی ایران

به قلم: سعید فاتحی - مدیرعامل و مؤسس برند استیل غرب آسیا با برند (PACKEN)
زمانی که استیل غرب آسیا کار خود را آغاز کرد، همه چیز فقط در حد یک ایده بود. من سعید فاتحی، به عنوان مؤسس و مدیرعامل این مجموعه، با یک باور ساده شروع کردم: ایران می تواند صاحب تکنولوژی و محصولاتی در سطح جهانی باشد در آن سال ها دستگاه های بسته بندی تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر، به طور کامل از خارج وارد کشور می شدند. این وابستگی، مشکلات فراوانی را برای تولیدکنندگان داخلی ایجاد می کرد:

- قیمت های بسیار بالا و غیرقابل تحملی دستگاه های اروپایی
- کیفیت پایین و عمر کوتاه دستگاه های چینی
- نبود پشتیبانی فنی و خدمات پس از فروش واقعی
- نبود شرایط خرید و درک و همکاری با مشتریان از جانب شرکت فروشنده
- و دشواری های ارتباط مستقیم با شرکت های خارجی

من به این خلأ نگاه کردم و با خودم گفتم: چرا ما نتوانیم دستگاهی بسازیم که هم قیمت نمونه های چینی باشد، اما با کیفیتی در حد برندهای اروپایی؟ همین شد که استیل غرب آسیا متولد شد

نگاه ما: فناوری + راه حل اختصاصی

از همان ابتدا مسیرمان متفاوت بود. ما فقط دستگاه نمی ساختیم، بلکه راه حل ارائه می دادیم. یعنی هر دستگاه باید دقیقاً متناسب با نیاز همان مشتری طراحی و ساخته می شد. چرا؟ چون هیچ محصولی شبیه دیگری نیست و خواسته تولیدکنندگان محصولات غذایی با یکدیگر متفاوت است! برخی محصولات خشک هستند، برخی دارای رطوبت بالا، برخی حساس به فلور میکروبی، برخی نیازمند بسته بندی شکیل و برخی به شدت چسبنده یا آسیب پذیرند

اگر قرار است بسته بندی واقعاً کارآمد باشد، دستگاه باید بر اساس این تفاوت ها طراحی شود

به همین دلیل، حتی ساده ترین پروژه های ما معمولاً نیازمند حداقل ۲۰ درصد تغییرات نسبت به مدل پایه هستند. در بسیاری از موارد، تغییرات بسیار گسترده تر است تا دقیقاً مشکلات خط تولید مشتری را برطرف کند

فراتر از دستگاه: ارزش افزوده واقعی برای مشتری

اهداف مشتریان متفاوت است:

- برخی به دنبال افزایش بهداشت و کاهش بار میکروبی محصول هستند تا ماندگاری و سلامت آن تضمین شود

- برخی به دنبال ارتقای کیفیت ظاهری بسته بندی هستند تا محصولشان در بازار شکیل تر، استانداردتر و ارزشمندتر دیده شود
 - و برخی نیز دغدغه ارتقای برند و افزایش فروش خود را دارند
- ما تلاش کرده ایم برای همه این نیازها راه حل ارائه کنیم. به همین دلیل است که استیل غرب آسیا نه صرفاً یک تولیدکننده دستگاه، بلکه شریکی راهبردی و مشاوره ای با تجربه برای صنایع غذایی ایران محسوب می شود

از یک دستگاه تا بیست محصول تخصصی

شروع ما با طراحی یک دستگاه بسته بندی تری سیلر اتوماتیک بود. اما امروز، پس از سال ها تلاش و تجربه، سبد محصولات ما شامل بیش از ۲۰ مدل تخصصی از دستگاه های تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر است هر کدام از این دستگاه ها به صورت سفارشی و با تغییرات متناسب با نیاز مشتری ساخته می شوند. همین انعطاف پذیری باعث شده است که ما بتوانیم ده ها راه حل اختصاصی ارائه دهیم و دغدغه های تولیدکنندگان ایرانی را به حداقل برسانیم

برندی ملی، با نگاهی جهانی

استیل غرب آسیا امروز به جایگاهی رسیده که به جرأت می توان گفت معتبرترین برند در این حوزه در ایران است. ما توانسته ایم کشورمان را در زمینه واردات این دستگاه ها بی نیاز کنیم و حتی پا را فراتر بگذاریم:

- سال هاست که به کشورهای روس زبان و عرب زبان صادرات داریم
- نمایندگان فروش و خدمات پس از فروش در بازارهای خارجی ایجاد کرده ایم
- و توانسته ایم برند خود را به عنوان یک نام قابل اعتماد در بازارهای خارجی تثبیت کنیم

مسیر آینده

ما در استیل غرب آسیا معتقدیم این تازه آغاز راه است. در شماره های بعدی این ماهنامه، قصد داریم به جزئیات بیشتری درباره راز موفقیت مان بپردازیم

- چرا دستگاه های ما توانسته اند بسیاری از چالش های صنایع غذایی را حل کنند
- چه ویژگی هایی دستگاه های بسته بندی تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر ما را از رقبا متمایز کرده است
- و چگونه دستگاه های ما توانسته اند به یکی از ارزشمندترین دارایی های مشتریان ما تبدیل شوند

در شماره های بعدی این ماهنامه همراه ما باشید



لذت میزبانی بی دغدغه

تصور کنید میزبان یک مهمانی هستید و بدون هیچ دغدغه ای، لذت حضور در کنار مهمانانتان را تجربه می کنید؛ این همان هنری است که کترینگ ها به ارمغان می آورند

۳



جادوی طعم و عطر

کترینگ ها، جادوگرانی هستند که با طعم و عطر دلنشین هر رویدادی را به یک ضیافت به یادماندنی تبدیل می کنند

۲



هنر میزبانی بی دغدغه با جادو کترینگ ها

PACKEN

۱



منوهایی برای هر سلیقه

فکر کردن به تنوع بی نظیر منوها، از غذاهای سنتی مادر بزرگ تا جدیدترین ترندهای آشپزی بین المللی قلب هر عاشق غذایی را به تپش می اندازد

۶



تحقق رؤیاهای خوشمزه

از عروسی های رویایی تا همایش های باشکوه شرکتی با حتی در قطارها و هواپیما ها در هنگام سفر و جا به جایی کترینگ ها متخصص تبدیل رؤیا به واقعیت های خوشمزه هستند

۵



خلق تجربه ای بی نقص

یک کترینگ حرفه ای، نه تنها غذاهای بی نظیری سرو می کند، بلکه با خلق تجربه ای بی نقص، خاطره ای شیرین از رویداد شما در ذهن ها حک می کند

۴



فرا تراز سیر کردن شکم

وقتی صحبت از کترینگ می شود فقط به غذا فکر نکنید، به لیخد رضایت مهمانان، به آسودگی خیال خودتان و به یک شب بی نظیر فکر کنید

۹



هنر روایت گری با طعم

می دانستید برخی کترینگ ها، حتی داستان رویداد شما را از طریق طعم ها و تزئینات روایت می کنند؟ این یعنی هنر در آشپزی

۸



کارگردانی بی نظیر پذیرایی

انتخاب کترینگ مناسب، مثل انتخاب یک کارگردان حرفه ای برای فیلم زندگی شماست؛ آن ها صحنه های پذیرایی را با ظرافت و دقت کارگردانی می کنند

۷



استیل غرب آسیا با نام برند تجاری PACKEN

تنها شرکت دانش بنیان و سازنده دستگاه های بسته بندی تری سیلر (سیل وکیوم)، با سیستم واقعی MAP در کشوری باشد که در حدود ۵۰ سال به طور تخصصی در این حوزه فعالیت دارد.



تغذیه روح رویداد

در نهایت، یک کترینگ عالی، نه تنها شکم ها را سیر می کند، بلکه روح رویداد شما را تغذیه کرده و آن را برای همیشه در یاد ها زنده نگه می دارد

۱۱



هنر روایت گری با طعم

با کترینگ ها، دیگر نگران ظروف کثیف یا استرس مدیریت آشپزخانه نیستید؛ همه چیز آماده و بی نقص به شما تحویل داده می شود

۱۰

PACKEN

یکی از مهمترین چالش های صنعت کترینگ

امیرحسین نیک جو (دکتری صنایع غذایی)

حفظ ایمنی و کیفیت مواد غذایی در مرحله پس از پخت، به ویژه کنترل دقیق فرآیند سردسازی است. رشد میکروارگانیسمهای بیماری زا در بازه دمایی بین ۴ تا ۶۰ درجه سانتیگراد که به آن «ناحیه خطر» گفته می شود، می تواند سرعت فساد مواد غذایی را به شدت افزایش دهد و سلامت مصرف کننده را به خطر بیندازد، به همین دلیل، رعایت استانداردهای دقیق در سردسازی و نگهداری محصولات کترینگی، به ویژه غذاهای آماده، حیاتی است. استفاده از فناوری های بسته بندی نوین مانند وکیوم و اتمسفر اصلاح شده در این مرحله، علاوه بر جلوگیری از ورود اکسیژن، شرایط محیطی را برای رشد عوامل فساد کاهش می دهد و ماندگاری محصولات را به شکل چشمگیری افزایش می دهد.

فرآیند بسته بندی فعال و اصلاح شده با حذف یا جایگزینی هوای بسته بندی با گازهای بی اثر مانند نیتروژن یا دی اکسیدکربن، امکان حفظ تازگی و کیفیت بالای مواد غذایی را حتی در انتقال های طولانی مدت فراهم می کند.

اما نکته کلیدی در صنعت کترینگ، طراحی دقیق زنجیره سرمایش و بسته بندی همزمان است چرا که هرگونه تاخیر در سردسازی یا بسته بندی نامناسب می تواند منجر به جهش های میکروبی ناگهانی شود که مقابله با آن بسیار دشوار و پرهزینه است.

در نتیجه، همگام سازی عملیات پخت، سردسازی و بسته بندی با بهره گیری از فناوری های هوشمند و آموزش نیروی انسانی، ضروری ترین پیش نیاز حفظ سلامت و کیفیت در صنایع غذایی به شمار می آید.



مهندس حمید معدنی پور (قائم مقام شرکت استیل غرب آسیا)

از آنجایی که بسته بندی یکی از مهم ترین و تأثیرگذارترین مراحل تولید یک محصول نهایی هست، دستگاه ترموفرمینگ این قابلیت را دارد که با ارائه بسته بندی زیبا و با کیفیت در ظروف و پوشش پلاستیکی و حتی ارائه بسته بندی منحصر به فرد که مطابق با نوع محصول هست، نیاز مشتری به بسته بندی در این مرحله را به بهترین شکل ممکن برطرف کند

دستگاه ترموفرمینگ

یکی از تجهیزات پیشرفته در صنعت بسته بندی است که نقش کلیدی در ارتقاء کیفیت نهایی محصول ایفا می کند. این دستگاه با استفاده از فناوری شکل دهی حرارتی (Thermoforming) قادر است ورق های پلاستیکی را تحت حرارت و فشار به اشکال دلخواه تبدیل کند و بسته بندی هایی با طراحی اختصاصی و متناسب با نوع محصول ارائه دهد این دستگاه با قابلیت فرم دهی ظرف از رول پلاستیکی، پرکردن محصول، سیل کردن (دوخت) با فیلم پلاستیکی و برش نهایی، یک بسته بندی کامل و حرفه ای را ارائه می دهد همچنین این دستگاه قابلیت تزریق گاز محافظ را هم دارد که باعث افزایش ماندگاری محصول می شود از مشخصات قابل ذکر ترموفرمینگ این هست که قابلیت فرم دهی و ساخت انواع ظروف یا فیلم های پلاستیکی سخت و نرم را دارد و همچنین می تواند ظروفی از جنس پلی استایرن (PS)، پلی وینیل کلرید (PVC) و پلی اتیلن (PE) تا حداکثر ضخامت ۱/۵ میلی متر از یک لایه تا چند لایه در رنگ های متنوع تولید کند برای ساخت ظروف دهانه باز با ضخامت های بالای ۱/۵ میلی متر از دستگاه های تزریق استفاده می شود

اهمیت استفاده از دستگاه‌های تری سیلر ترموفرمینگ و وکیوم چمبر در صنایع بسته بندی مدرن امروز

- اهمیت استفاده از دستگاه‌های تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر در صنایع بسته بندی مدرن امروز دستگاه‌های بسته بندی تری سیلر با کاربری آسان و نگهداری ساده، امکان بسته بندی متنوع ترین محصولات غذایی را فراهم کرده و علاوه بر افزایش ماندگاری، جلوه‌ای شکیل و حرفه‌ای به محصول می‌دهد
- دستگاه‌های بسته بندی ترموفرمینگ علاوه بر تولید ظروف، فرآیند پرکردن و بسته بندی را نیز انجام می‌دهند این دستگاه در تیپ‌های مختلفی چون فیلم نرم، فیلم سخت و اسکین پک به شکل کاملاً تخصصی و دقیق می‌تواند محصول غذایی را بشکلی حرفه‌ای و زیبا بسته بندی نماید
- دستگاه‌های وکیوم چمبر با تخلیه کامل هوا (وکیوم) از داخل پاکت‌های پر شده از محصول، تازگی، ایمنی و ماندگاری طولانی مدت مواد غذایی را می‌تواند ایجاد نماید.
- همچنین، نصب انواع فیلرها و آپشن‌های اختصاصی بر روی این دستگاه‌ها، فرآیند بسته بندی را اتوماتیک تر، بهداشتی و سریع ترمی سازد.
- این ترکیب فناورانه، سطح استانداردهای بسته بندی را ارتقا می‌دهد و ضمن بروز تر کردن فرآیند تولید، اعتماد و تصویری مدرن از برند تولیدکننده، در ذهن مشتریان ایجاد می‌نماید



ما از شما مخاطبان عزیز دعوت می‌کنیم تا موضوعات مورد علاقه خود را با ما در میان بگذارید. نظرات و پیشنهادات شما نه تنها به غنی تر شدن محتوای ماکمک می‌کند، بلکه ما را در ارائه مطالبی کاربردی‌تر برای رفع نیازهای شما یاری می‌کند

**آیا مایلید گزارشی درباره صنعت خاص یا تکنولوژی ویژه‌ای در حوزه بسته بندی بخوانید؟
نظرات خود را با ما به اشتراک بگذارید تا در شماره‌های آینده به آن بپردازیم**