

Making our world more productive



Fra kolde facts til cool cash

Udnyt den gunstige markedssituation, og få en mere effektiv og rentabel frysning af levnedsmidler. Linde står parat til at hjælpe dig!



Covid-19-pandemien har ændret vores indkøbs-mønster, og salget af frosne fødevarer er stadig støt stigende.

Denne guide viser dig let og enkelt, hvordan Linde kan være med dig hele vejen rundt om dine fryseprocesser - så du kan få fuldt udbytte af alle de nye muligheder!

Forbrugerne har købt flere frostvarer i de seneste år, og samtidig har typen af frostvarer også ændret sig. I stedet for at spise ude, spiser man godt hjemme, og børnene opholder sig mere i hjemmet.

Det te giver nye muligheder for forskellige fødevareproducenter::



Mindre virksomheder, der vender blikket mod den næste vækstfase



Producenter, som måske ikke tidligere har overvejet frostvarer



Eksisterende frostwareproducenter, der oplever stigende efterspørgsel

At udnytte en mulighed på markedet kræver ofte opskalering, som påvirker produktionskapaciteten, omkostningerne og logistikken.

Kan du øge din produktionskapacitet, afprøve nye markeder og produkter samt skalere i et tempo, der kan følge med dine ambitioner og dit vækstpotentiale?



Dét, som kan afholde visse producenter fra at investere nu, kan være at de tvivler på, om de nye indkøbsvaner er kortvarige?

Blandt andet pandemien har imidlertid gjort frostvarer signifikant mere tiltrækkende – og det i en sådan grad, at størstedelen af forbrugerne tilkendegiver, at de ikke agter at vende tilbage til deres tidligere indkøbsmønstre.

Frostvarernes nye styrke

Rapporter fra Den Britiske Sammenslutning af Frostvareproducenter afslører, at væksten af frostvarer i 2020 oversteg den samlede vækst af dagligvarer inkl. friske og kølede levnedsmidler i Europa¹.

Coronapandemien er tydeligvis årsagen til en stor del af denne vækst, men den gode nyhed er, at disse indkøbstendenser ser ud til at være kommet for at blive.

COVID medførte en ny bølge af storindkøb

Fordi antallet af indkøbsture efter dagligvarer faldt under nedlukningen, steg den gennemsnitlige udgift pr. indkøbskurv², og forbrugerne ønskede produkter, som kunne holde sig længere – følgelig steg frostvarernes popularitet.

I modsætning til dåsemad, som kun oplevede et midlertidigt opsving, er stigningen for frostvarer imidlertid forblevet stabil.

Meget tyder på, at denne stabilitet skyldes en ændring i forbrugernes syn på frostvarer.

“Frostvarer betragtes ikke længere som et kompromis, men er flyttet fra kategorien “reservemadvarer” til noget, der er af høj kvalitet, moderne og relevant. Frostvarer anses nu for at være et positivt, sundt, naturligt og bæredygtigt fødevarevalg.”

Flemming Kay
Markedschef, Linde Food Danmark



¹ Rapporten om frostvarer i 2021 fra den britiske sammenslutning af frostvareproducenter omfatter undersøgelser fra Kantar Worldwide og IGD.

² Under den første nationale nedlukning i Storbritannien faldt antallet af indkøbsture med 24% i forhold til året før, men udgiften pr. indkøbskurv steg med 43,2% (Kantar).

Frostvaretendenser som følge af pandemien

En tilbagevenden til storindkøb var ikke den eneste interessante tendens, der blev fremskyndet af nedlukningen:

- **Salget af frosne ingredienser steg.** Hvor frostvarer plejede at være forbeholdt de "tidsfattige", har nationen under pandemien haft mere fritid. Frosne færdigretter faldt med 15,4 %, men salget af købedej, mel, frosset kød, fisk, vegetariske og veganske erstatninger steg.
- **Omlægningen til hjemmeundervisning fik salget af frosne basisfødevarer til børn til at skyde i vejret** – heriblandt kyllingenuggets, fiskepinde og kartoffelprodukter.
- **Ressourcestærke forbrugere gik over til frostvarer.** Manglende mulighed for at spise ude førte til en væsentlig vækst i kvalitetsfrostvarer som alternativ til at spise på restaurant.
- **Gourmetmad vinder frem.** Hvad enten det er blomstrende færdigretsvirksomheder som Sundtakeaway eller leverandører af måltidskasser som RetNemt og HelloFresh, så bliver frossen gourmetmad mere og mere populært.
- **De handlende er mere impulsive.** Under den første nedlukning overvågede Shopper Intelligence folks indkøbsvaner og fandt, at 38% af de handlende i supermarkeder nu var mere villige til at prøve noget nyt eller anderledes.¹ Yderligere undersøgelser fra Shopper Intelligence har afsløret, at villigheden til at afprøve nye frostvarer også er højere (med 2,82 ud af 5) end for dagligvarer som helhed (med 2,69).²

9:41



Den næste generations "fotogene" madvaner

.....

I generation Z³ er det 23% mere sandsynligt, at man spiser frostvarer end i andre generationer⁴ takket være det stigende udvalg af vegetariske og veganske produkter samt bl.a. nitrogenfrysning, der bevarer madens kvalitet og tekstur. Når flere fra generationen bliver ældre, formodes denne tendens blot at stige.

¹ & ² Shopper Intelligence's overvågning og undersøgelse af vaner..

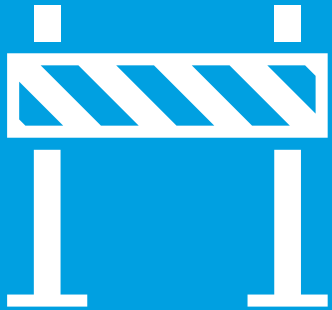
³ Generation Z er født ml. 1997 og 2010.

⁴ Ifølge Plant Based News havde 35% af generation Z til hensigt at være kødfri i slutningen af 2021.



Er du frosset fast i dit nuværende set-up?

Hvis du allerede fryser dine produkter, kan det være dit nuværende set-up, der holder dig tilbage:



- Du har muligheden for at udvide, men tiden, det tager at partifryse dine produkter, begrænser forøgelsen af din produktion
- Investeringsudgiften til endnu en koldluftfryser udelukker den på forhånd
- Du vil gerne øge antallet af fryserne, men du er presset på gulvplads
- Din eksisterende fryserløsning – herunder fx mangel på fleksibilitet og kapacitet - gør det vanskeligt at afprøve nye produktserier

Hvis du er en mindre fødevarevirksomhed i vækst, eller hvis du overvejer at fryse dine produkter for første gang, kan du blive afskrækket af, hvad en traditionel koldluftfryser vil kræve, herunder gulvplads og investeringsomkostninger. Men fortvivl ikke!

Hvad er løsningen? Nitrogenfrysning!



Nitrogenfrysning er den mest fleksible fryseløsning, der findes på markedet – perfekt egnet til fødevarevirksomheder i vækst samt etablerede producenter, som har brug for øget kapacitet. Og ikke mindst forbedret fødevarekvalitet og rentabilitet!

Nitrogenfrysning: Vi hjælper fødevarerproducenter i alle størrelser med opskalering.

Den kryogene proces anvender flydende nitrogen (kvælstof), som har et kogepunkt på -196°C . Når flydende nitrogen udsættes for atmosfæren, forvandles det omgående til en frysende gas. Gassen passerer hen over og rundt om din fødevarer og fremkalder dermed "lynfrysning". Nitrogen, som er uden smag og lugt, er fuldstændig sikker for produktet og har en lang række fordele.



Øger din kapacitet



Muliggør hurtig opstart



Reducerer din investering



Sparer plads



Bevarer fødevarer kvaliteten



*Mulighed for fleksible tests
samt nemt skift af produkter*



*Hjælper din koldluftfryser med
"nitrogenboost" ved behov*



1. Øg din kapacitet

Flydende nitrogen nedfryser fødevarer op til fem gange så hurtigt som ved mekanisk frysning. Det betyder, at du kan øge produktionskapaciteten drastisk på samme gulvareal. Desuden giver Lindes præcisionsteknologiske, nitrogenfrysning mulighed for at justere frysetemperaturen og holdbarhedstiden for at imødekomme det nødvendige gennemløbstempo og kan endda gemme procesopskrifter til effektiv frysning af forskellige produkter.



2. Hurtig opstart

Der findes et stort udvalg af udstyr til nitrogenfrysning, lige fra fryseskabe over tunneller med traditionelt trådnet, plastiktransportbånd til selvstablende spiralfrysere. Kryogene tunnelfrysere kan endda bruges som omledninger rundt om traditionelle frydere, der er ude af drift, hvilket giver en hurtig løsning ved mekanisk svigt. I forhold til mekaniske frydere er nitrogenfrysere hurtige og nemme at opstille og kan være oppe og køre på blot et par dage.



3. Reduceret investering

Udgiften til en ny fryser kan være afskrækkende – lige fra anlægsinvesteringen til det månedlige serviceeftersyn. Hvorimod en nitrogenfryser fra Linde kræver en forholdsvis lille anlægsinvestering, fordi udstyret kan lejes. Med en engangsudgift til installation kan du begynde frysningen, og din månedlige leje og udgifter til flydende nitrogen kan derefter tjenes hjem i kraft af din øgede produktion. Regelmæssig vedligeholdelse foregår enkelt og ligetil, fordi der ikke er behov for specialteknikere.



4. Spar plads

Nitrogenfrysere er forholdsvis kompakte. Det betyder, at de optager langt mindre produktionsplads end en traditionel fryser.

Det betyder, at hvis du vælger det gasbaserede udstyr, kan din produktionskapacitet øges betydeligt på det samme areal, som en traditionel, mekanisk fryser optager.

Hvis du er ny inden for frysning, er en gasfryser en nemmere mulighed set fra et facilitetsstyringsperspektiv. Hvis du skal tilføje ekstra kapacitet, er det en lettere løsning at finde plads til.



5. Bevar fødevarekvaliteten

Det engagement og den professionalisme, du lægger i at fremstille dine fødevarerprodukter, gælder naturligvis også for beskyttelsen af deres kvalitet. Og det er her, nitrogenfrysning kommer til sin ret.

Hurtigere nedfrysning bevarer næringsstofferne og reducerer udtørring, som kan forringe friskhed, smag og tekstur. Nitrogenfrysning skaber også færre iskrytaller end andre frysemetoder, så dine fødevarers celledstruktur bevares langt mere intakt. Derved bevares kvaliteten, og produktsvind ved optøning reduceres.

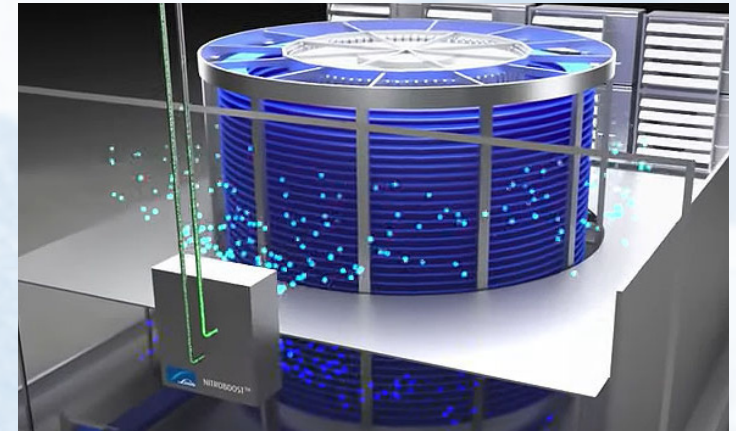




6. Skift nemt, hurtigt og sikkert til nye produkter

Med nitrogenfrysere kan du skifte til nye produkter på få timer, så udvikling af nye produkter er langt nemmere end ved traditionel frysning. Temperaturen kan let justeres, så du kan afprøve forskellige frysetemperaturer og opnå de perfekte forhold hurtigt og effektivt.

Eftersom fryseren er så let at regulere, er det også den ideelle løsning til at håndtere sæsonmæssige produktskift og udsving i efterspørgslen.



7. Hjælp din koldluftfryser med et nitrogenboost

Hvis du allerede nedfryser dine fødevarer med et traditionelt, mekanisk fryseselement, og du har nået fuld kapacitet, kan nitrogenfrysning bruges som forstærkning til de eksisterende fryserer ved opstart eller afslutning af fryseprocessen.

Hvis partifrysningen tager for lang tid, kan en nitrogenfryser klare en del af arbejdsbyrden ved at automatisere dele af processen (hvorved der frigives arbejdskraft). Eller du kan installere en frysetunnel i linjen for at effektivisere driften.

Nitrogenfrysning "in action"

Få nemt dine produkter testet i Lindes Food Testcenter i Helsingborg

Lindes testcentre er udstyret med et bredt udvalg af LINDE CRYOLINE® fryserne og udstyr, samt ikke mindst et køkken, så fødevarer kan prepareres og testes gennem fryseprocessen - som var det "hjemme" i produktionen. Formålet er at måle produktsvind, foretage den økonomiske kalkulation (estimeret kost per kilo) samt overordnet identificere den optimale frysertype og -produktion.

Lindes tests har bla. omfattet følgende fødevarer



Fisk & skaldyr

Linde har hjulpet en skaldyrproducent med at fordoble produktionskapaciteten pr. time og **nedbragt produktsvindet fra 3% til nul.**



Bageri

Linde har hjulpet en af Europas største bagerikæder, med at **lynfryse** deres mest populære bagervarer, **uden forringelse af produktkvaliteten.**



Kød

Linde hjalp en kødproducent, som plejede at fryse sine tilberedte produkter natten over, med at **nedbringe tiden fra varmt til frossent til mindre end 30 minutter.**



Vegetariske produkter

Linde har hjulpet en producent af vegetariske produkter med at afprøve mange forskellige frysetemperaturer, hvilket resulterede i en **produktmængde på op til 42.000 enheder i timen.**

Kan vi hjælpe dig med testning for at optimere produktionsforholdene?
Lindes kunder anbefaler testcentrene!

Derfor er det et godt tidspunkt at se nærmere på nitrogenfrysning nu!

Hvilke ambitioner har du for de næste par måneder?

- at opskalere din fødevarevirksomhed og nå ud til et bredere marked?
- at få flere indkøbskontrakter med supermarkeder?
- at følge med efterspørgslen og undersøge nye produkter, du har i tankerne?



Der hersker ingen tvivl om, at coronapandemien har rakt frostvareindustrien en hjælpende hånd – og selvom det var en vanskelig tid, bør fødevareindustrien udnytte de positive aspekter, situationen medførte.

Efterspørgslen på frostvarer er stor. Forbrugere, som måske aldrig har overvejet at købe frostvarer før, køber dem nu gladeligt og er villige til at prøve nye ting.

Tidspunktet til at forfølge mål og ambitioner har måske aldrig være bedre.

Indføring af en ny teknologi kræver altid omtanke, og her er der fordele ved en fryseløsning med gas fra Linde. Vi er med dig fra A til Z i hele processen. Frysere og udstyr leveres på leasingvilkår, hvorved en væsentlig anlægsinvestering ikke bliver nødvendig. Og det tager kun få dage at installere.

Lad ikke dit nuværende set-up i fødevareproduktionen holde dig tilbage. Overvej de nye muligheder for nitrogenfrysning sammen med Lindes fødevareteam

Hvordan kan vi hjælpe dig?

Linde er den globale leder inden for avancerede fryse- og køleteknologier - og Lindes danske Food Team guider dig fra A til Z.

Har du et spørgsmål, som du ønsker hurtig hjælp til, er du velkommen. Samtidig kan vi belyse de potentielle muligheder for lige præcis dine fødevareprodukter - herunder beregne potentielle effektivitetsbesparelser og opskaleringspotentiale. Vi vil også gerne dele erfaringer fra virksomheder som din, der bruger nitrogenfrysning til at opnå øget rentabilitet og produktivitet, forbedret fødevarekvalitet eller effektivitetsbesparelser på helt specifikke områder.

Ja tak, kontakt mig gerne >

