

En analys av deras erbjudande till små matproducenter

Av Maria Schmidt Larsson, Daucus Design efter ett samtal med Björn Magnusson VD på Specialservice.

Specialservice erbjuder maskiner, utrustning, förpackningar, service och kunskap inom området matproduktion och närliggande områden. De har gärna småskaliga matproducenter som sina kunder.



Företagets filosofi:

Specialservice har en tydlig filosofi med passion för småskaligt matproduktion. De anstränger sig för att kunna erbjuda bra och prisvärda utrustningar, förpackningar och annat som kan underlätta småskalig matproduktion. Deras leverantörer är noga utvalda familjeföretag där ägarna är aktiva i företaget. Många av dessa har de, under långvarigt samarbete, byggt djupa personliga kontakter med. Det ger goda förutsättningar för säkra och tillförlitliga leveranser.

Specialservice omsätter 10 – 15 miljoner och har 7 anställda. Ägs av bröderna Björn Magnusson och Roger Magnusson. Företaget grundades av deras far på 60-talet.

Jag har ofta träffat Björn på mässor för småskaligt, bla Elmia Närproducerat, Saerimner mm. och förstått att han, precis som jag, tycker att småskalig produktion av mat är inspirerande att jobba mot.



Han och Roger har välvilligt ställt upp med sin gedigna kunskap när jag eller mina kunder stött på svårigheter eller behövt prova någon utrustning.

De är intresserade av alla kontakter inom branschen, stora som små. De vill gärna bygga djupa och långsiktiga relationer till små och medelstora matproducenter, och bjuder gärna på sin kunskap och erfarenhet.

Företagets verksamhet

- Säljer nya utrustningar, maskiner och redskap till matproduktion.
- Säljer begagnad utrustning, genomgången och servad med garanti.
- Kan vara din hjälp att bedöma andra begagnade maskiner du funderar på att köpa.
- Kan leverera nytillverkat som kompletterar det du hittar begagnat.
- Ger service till de maskiner de själva sålt, men även till andra maskiner.
- Hjälper dig med leasingavtal så att du kan komma igång med bra utrustning direkt.

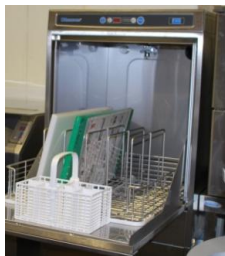
På www.livsmedelsmaskiner.se hittar du deras produktkatalog, med hela sortimentet på bild och med priser. Du kan beställa direkt i webbshop eller ta personlig kontakt.

Exempel på deras leverantörer som har bra utrustning för småskalig produktion

Sacopisa, ett spanskt familjeföretag där grundaren fortfarande är aktiv. Det var från början ett snickeri med produktion av huggblock. Det har utvecklats till ett företag som säljer det mesta som kan behövas när man driver en liten kött- och chark tillverkning, men även för gårdsbutik och gårdscafé. I sortimentet finns handvevad korvstoppare, knivar, bänkar, bord, hyllor mm. Allt som finns på www.sacopisa.com kan beställas via Specialservice.



Måttbeställda skärbrädor i många färger, butiksutrustning, enkel packningsutrustning, grönsaksskärare, snabbmonterade hyllor mm.



Hoonved levererar diskmaskiner. Det går inte att slarva med rengöringen inom livsmedelsproduktion. Glöm inte att en bra diskmaskin spar tid och pengar. Inom sortimentet från **Hoonved** hittar du säkert precis den du behöver, för att diska allt från backar till småsaker, på kort tid. Priset är ofta lägre än du trodde.

JPack tillverkar **små maskiner** för toppförsegling av tråg, med möjlighet till vakuum eller gaspackning.

De har även enkla utrustningar för vakuum och försegling av vakuumpåsar. (2700 kr – 4500 kr.) Påsen befinner sig utanför vakuummaskinen och man håller in påsens öppning mellan värmebackar, luften sugas ut och påsen svetsas samman. Det är en särskild sorts påsar för dessa maskiner med räfflor i plasten för att underlätta luftutsuget. Dessa påsar är dyrare än de för kammavackmaskiner. En fördel med att påsen är utanför är att man inte blir begränsad av påsens längd. Det kan vara bra om man vill vakuumpacka långa produkter.



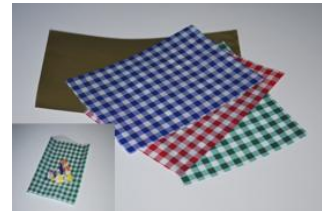


Webomatic är ett tyskt familjeföretag där nu tredje generationen är inne i företaget. De tillverkar **gedigna och pålitliga kammarvackmaskiner**. Där läggs hela påsen in i en kammare som vakuumsätts. När inställd vakuumnivå nåtts svetsas påsen samman innan kammaren åter öppnas. Priserna börjar runt 25 000 kr. Påsarna för kammarvack är betydligt billigare än de förra.

Skall du vakummpacka produkter med vätska, tex sås, måst det ske i en kammarvacmaskin. (i den andra trycks all såsen ut pga. av det yttre trycket på påsen.)

Specialservice har ett stort sortiment vakuumpåsar, vanliga transparenta i olika storlekar och för olika ändamål men alltid i bra kvalitet. Tänk på att vakuumpåsar i princip inte passar för att frysas. Det finns risk att de spricker. Skall du frysa finns andra bättre alternativ. Slå en signal till Specialteknik för att få tips.

Det finns speciella påsar för ost som har behov av att "andas" under mognadsprocessen, kokpåsar för "sous-vide". Eller kanske du vill ha vackert rutiga eller guld.



Mainca (lev sedan 87) har en rad maskiner för småskalig produktion av kött och chark, snabbhack, blandare, korvstopp, köttkvarn, formare av hamburgare. Exempel enkel handdriven formare av köttbullar, hamburgare, fiskburgare mm kostar ca 12 000 kr .

På www.mainca.com finns många bra videofilmer som visar hur olika utrustning används. Riktigt intressant att titta på. film med nr MA05 10 visar formningen av hamburgare och köttbullar.



Utrustning för att forma grillspett och Cevapcici kan snabbt löna sig. Man tjänar in många arbetstimmar vid tillverkningen av de lättsålda produkterna.

CRM tillverkar mer automatiserad utrustning för formning av hamburgare och andra styckprodukter, tex fiskpinnar, köttbullar mm i halvstor skala. Eldriven, fotpedalstyrd. Kapacitet 35 – 70 st/min. Prisindikation 85 000 kr.

Kerres har levererat till Specialservice sedan -87. I sortimentet finns bra rök- och kokskåp. Ett kombinerat rök- och kokskåp för 50 kg kan kosta ca 150 000 kr. Kan även användas för att värma och ugnsteka produkter.

Begagnat och prova på

Eftersom specialservice har ett stort kundnät är det ofta lätt att byta in sin maskin om behoven förändras. Det finns nästan alltid någon annan som vill ha din gamla maskin och du kan få ett rimligt pris på den nya. Eller kanske finns det en annan begagnad som passar dina nya behov. Ibland kan det vara möjligt att få prova en maskin för att se om den löser dina behov.



Service

Specialservice har fyra egna servicetekniker stationerade i Sisjöns industriområde utanför Göteborg. De samarbetar gärna med lokala serviceföretag i andra delar av Sverige för att hålla nere reskostnader. De har en gedigen kunskap och kan ge service även på andra märken än de egna.

Reservdelar till många olika maskiner



Ta en kontakt och diskutera dina behov, Specialservice har intresse, kunskap och många alternativ Tel. 031-68 32 35.