

Process Engineering har opbygget en gruppe af erfarne medarbejdere med over 25 års baggrund i slagteribranchen. Vi tilbyder rådgivning og udarbejdelse af konkrete løsningsforslag i hele proceskæden fra slagtning til færdigt produkt. Vi er din rådgivende ingeniør indenfor slagteri og fersk kød industrien.

Siden vores opstart i 1999 har vi fokuseret på engineering indenfor en række områder i procesindustrien og levnedsmiddel. Med denne baggrund og med nye højt kvalificerede ressourcer indenfor slagteri og produktion af fersk kød tilbyder vi vores kompetencer til din virksomhed i slagteri og fersk kød industrien.

Process Engineering leverer end-to-end engineering ydelser med en praktisk tilgang, som tager udgangspunkt i vores kunders behov, krav og ønsker. Vi arbejder med feasibility study, conceptual design, detailed design, udbud, budget, installation og commissioning med det formål at integrere vores kunders behov og knowhow i projektet effektivt.

Stor faglig indsigt, knowhow og erfaring sammen med vores projektmodel og faste metoder giver os et godt fundament for at levere en uafhængig rådgivning, som er løsningsorienteret, praktisk og underbygget af konkrete data, beskrivelser og tegninger.

Vores interne kompetencer dækker i dag over:

- Slagtning, opskæring, udbening og pakning
- Logistik, videreforarbejdning, detailpakning, lager og ekspedition
- Hygiejneløsninger, personale og vareflow
- Automation, MES og IT

Klik på de nedenstående faner og læs mere om de forskellige områder, vi arbejder indenfor i slagteri og fersk kød industrien. Du er også altid velkommen til at kontakte os for at få yderligere information.



Slagteri og fersk kød



Slagteri og fersk kød

