

Pizza Lorenzo GmbH optimiert die Gaseversorgung TYCZKA INDUSTRIE-GASE (TIG) bietet innovative Alternative für Flaschenkunden

**CryoEase®-Flüssigservice: Da strömt das Gas,
wie Strom aus der Steckdose**

Vom Restaurant zur GmbH mit 170 Mitarbeitern

Was die Familie Eugen und Berta Dutzi 1979 in einer Gaststätte im badischen Hambrücken begann, ist bis heute zu einem sehr ansehnlichen mittelständischen Unternehmen herangewachsen. Anfangs verwöhnte die heutige Pizza Lorenzo GmbH seine Kunden nur im Restaurant mit Pizzen. 31 Jahre später sind Lorenzo Pizzen in rund 1.100 Einkaufsmärkten im gesamten Bundesgebiet und in Teilen Frankreichs zu finden.

Eine neue Geschäftsidee wird geboren

1984 bot ein ortsansässiger Verein beim ersten Hambrücker Straßenfest Lorenzo Pizza an. Das war ein voller Erfolg. „Wir begannen mit der Produktion von Tiefkühlpizzen – eine neue Geschäftsidee war geboren“, sagt Wolfgang Dutzi. Er übernahm 1986 nach abgeschlossener Ausbildung zum Koch die Produktion des elterlichen Betriebs. Die Tiefkühlpizzen ließen sich in geringen Mengen jedoch nicht kostendeckend herstellen, deshalb stellte Pizza Lorenzo von Tiefkühlpizza auf Vakuumfrischware um.

Hochmoderne Pizza-Produktionsanlage

Der Absatz dieser Vakuumpizzen steigerte sich derart, dass 1991 der Entschluss folgte, die Gaststätte aufzugeben, um sich ausschließlich auf die Produktion von Pizzen, Familienpizzen, Baguettes, Soßen und mittlerweile auch Hamburger und Co. zu konzentrieren. Heute beschäftigt die Pizza Lorenzo GmbH 170 Mitarbeiter. „Zu unseren aktuellen Vorhaben zählt ein Anbau mit mehr als 350 qm. Davon werden rund 100 qm auf die neue Kühlfläche entfallen. Wir möchten uns eine hochmoderne Pizza-Produktionsanlage anschaffen“, sagt Geschäftsführer Wolfgang Dutzi.



Ein 600-l-CryoEase®-Behälter mit Stickstoff sowie ein 1,1 Tonnen CO₂-Tank versorgen die Pizza-Produktion



Der Bestellvorgang entfällt: Der TIG-Mitarbeiter kommt in regelmäßigem Rhythmus, um den CryoEase®-Behälter zu füllen.

CryoEase®-Flüssigservice! Ihre Vorteile:

- Hohe Reinheit
- Unterbrechungsfreie Versorgung
- Keine Sicherheitsbevorratung
- Keine Restmengen
- Einfachste Installation
- Kein Handling von Einzelflaschen
- Automatische Belieferung

Stickstoff und Kohlendioxid zum Verpacken unter Schutzatmosphäre (MAP)

Damit die Pizzen so schmecken wie sie schmecken kommt es nicht zuletzt auf den Verpackungsvorgang an. Pizza Lorenzo benötigt Stickstoff und Kohlendioxid zum Verpacken unter Schutzatmosphäre (MAP). Vor der Umstellung auf das innovative Konzept CryoEase® von der TIG hatte das Unternehmen zwei Bündel Stickstoff (eines zum Umtauschen, wenn das andere aufgebraucht war) und zwei Bündel CO₂. Die Bündel verband ein Mischer.

Mit der Notwendigkeit eines neuen Mixers kamen auch die Überlegungen für eine neue Gaseversorgung auf. „Lebensmittelgas in Flaschen kamen für uns nicht mehr in Frage“, betont Dutzi. „Erstens haben wir bei fertigen Mischungen keinen Einfluss mehr auf das Mischverhältnis, zweitens sind die Fertigmischungen im Verhältnis zu teuer. Außerdem kann es vorkommen, dass bei einem Gasgemisch in Flaschen sich das Verpackungsgas entmischt und CO₂ am Boden ablagert. Mit dem Konzept der Tyczka-Industrie-Gase können wir eigenständig und individuell das von uns benötigte Mischungsverhältnis einstellen und damit verbunden die von uns gewünschten Qualitäten produzieren.“

Gas geht nicht mehr zur Neige

„Parallel zur Anschaffung des neuen Mixers wurden wir fach- und sachgerecht von den Fachleuten der TIG beraten. Deren Montagepersonal installierte die Anschlussleitungen und baute den CryoEase®-Behälter sowie den CO₂-Tank auf“, erzählt Dutzi. „Da beim alten Mischer ein Alarm fehlte, kam es schon mal vor, dass das Gas zur Neige ging. Ich musste mich dann selbst schnellstmöglich um Nachschub kümmern. Das kann uns bei der heutigen Versorgung nicht mehr passieren!“ Denn einerseits ist der Mischer nun mit einem Alarm ausgestattet, und andererseits steht der Cryo-Ease®-Flüssigservice der TIG für eine Gaseversorgung ohne Unterbrechung. „Wir müssen keinen Bestellvorgang mehr auslösen, weil wir in einem regelmäßigen Rhythmus beliefert werden und so stets eine ausreichend große Menge an Stickstoff und CO₂ zur Verfügung haben. Selbst während des Befüllvorgangs des CryoEase®-Behälters herrscht ein konstanter Druck an der Maschine.“ Unternehmer Dutzi ist zufrieden: „Bei uns strömt das Gas sozusagen wie der Strom aus der Steckdose fließt.“



Geschäftsführer Wolfgang Dutzi und Bernhard Seitz (TIG) sind sich einig: Der Cryo-Ease®-Flüssigservice ist eine hervorragende Lösung.

CryoEase®-Versorgung auch für:

- Forschung und Entwicklung
- Umweltschutz
- Medizin
- Glasindustrie
- Elektronik
- Metallverarbeitung und Metallurgie
- Life Science
- Lebensmittelindustrie

Verbessert Cryo-Ease® auch Ihre Produktion? Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Ansprechpartner:

Martin Altpeter
Tyczka Industrie-Gase GmbH
Landzungenstr. 17
68159 Mannheim
Telefon 0621 / 18009-175
Fax 0621 / 18009-155
www.tig.de