

FOODDUCK® AVAB EESTIS UUE AJASTU LEIVAMÄÄRETE DOSEERIMISES – HÜGIEENILINE, SÄÄSTLIK JA JÄTKUSUUTLIK INNOVATSIOON SOOMEST

Soomes asuva Foodduck Ltd. uuenduslik tootevalik muutub nüüd kättesaadavaks ka Eestis. Ettevõtte FOODDUCK® leivamäärdedosaatorid pakuvad täiesti uut ja nutikat viisi või/taimsete õlide segude, margariinide ja muude määrete serveerimiseks näiteks restoranides, koolisööklates, haiglates, hotellide hommikusöögilaudades ja profiköökides. FOODDUCK® on keskkonnasõbralik, sest seade vähendab oluliselt määrdejääkide ja pakendamisprügi teket. Samuti parandab seade tööpindade hügieeni.

FOODDUCK®-i tutvustati esmakordselt Soomes 2014. aasta lõpus. Paari aasta jooksul on seade leidnud oma koha võileibu pakkuvates rootsi laudades ja iseteeninduslettides üle kogu Soome. Timo Sorsavirta, Foodduck Oy tegevjuht: „Eesti on meie jaoks uus ja põnev turg ning tunneme suurt rõõmu võimaluse üle pakkuda Eesti restoranidele, hotellidele, haiglatele ja koolidele ökoloogilist ja hügieenilist alternatiivi määrete doseerimiseks.“

FOODDUCK®-i seadmed on ökoloogiline ja jätkusuutlik alternatiiv määrdekarpidele ja ühekordsetele pakenditele. FOODDUCK® seadmete abil saavad restoranid ja sööklad vähendada jäätmete hulka murdosani võrreldes varasema kogusega. Spetsiaalselt seadme jaoks väljatöötatud määrdepakendi materjalid on samuti ökoloogilised - need ei sisalda alumiiniumit ja sisaldavad oluliselt vähem plasti kui tavapärased määrdepakendid. Määre ei lähe raisku, kuna FOODDUCK® doseerib ühesuurustesse portsjonitesse ja pigistab kotikujulise määrdepakendi täielikult tühjaks.

Samuti parandab FOODDUCK® hügieeni ja võileivaleti üldist puhtust. Seadme jahutussüsteem tagab määrede sobiva temperatuuri. Tänu automaatsel doseerimisele ja seadme lihtsale puhastatavusele ei puutu personal ega kliendid kunagi kätega määret ja seetõttu püsib määrede mikrobioloogiline kvaliteet suurepärasena. Määrdesse ei satu ühtegi tera leivapuru, seega saavad seadet ohutult kasutada ka gluteeni suhtes ülitundlikud inimesed. Samuti on FOODDUCK®-i kasutamine imelihtne – lõunastaja asetab leivaviilu dosaatori alla ja sellele kantakse automaatselt sobiv kogus määret.

„Lisaks võimääretele sobib FOODDUCK® ka moosi, majoneesi ja šokolaadivõiete doseerimiseks, seega sobib seade ideaalselt hotelli hommikusöögil pakutavasse rootsi lauda. Timo Sorsavirta jätkab: „Meie kõige väiksem seade, FOODDUCK® mobile, töötab patareidel ja seega sobib nt haigla personalile, et patsientidele palatites toitu serveerida.“

FOODDUCK® on pärit Soomest, kus see on nii projekteeritud kui valmistatud. Jätkusuutlik FOODDUCK® dosaator kasutab IoT tehnoloogia eelised ja võimalusi. Dosaator sai Euroopas ja USAs patendi 2016. aasta lõpus.

Olete teretunud tutvuma meie tootevalikuga – FOODDUCK®, FOODDUCK® mobile ja FOODDUCK® mini veebilehel www.foodduck.com. Olete samuti oodatud 25.–27. oktoobril toimuvale Tallinna Toidumessile, kus leiate meid boksist nr C-114.

Foodduck Ltd. on FOODDUCK® dosaatori ainus levitaja Eestis.

FOODDUCK® dosaatorile on Eestis saadaval hulk määreid. Dosaatoris kasutatavaid määreid valmistab Orkla. Määreid turustab Eestis ettevõtte Vilmix OÜ.

Lähemat teavet küsige:

Timo Sorsavirta
Tegevjuht, Foodduck Ltd.
Tel +358 50 414 0004
timo.sorsavirta@foodduck.fi

Heli Palk
Müügijuht, Vilmix OÜ
Tel. +372 5159543
heli.palk@vilmix.ee

Foodduck Oy-st

Foodduck Oy on Soome ettevõte, mis asutati aastal 2012. Ettevõtte on teerajaja restoranide iseteeninduslettidele ja profiköökidetele mõeldud rasvade, värske juustude ja muude määrete automaatsete doseerimislahenduste osas. The FOODDUCK® määrdedosaator on ainulaadne terves maailmas ning meie nägemuses saab FOODDUCK®-st vastutustundliku ja jätkusuutliku teeninduse sümbol restoranides ja sööklates. www.foodduck.com