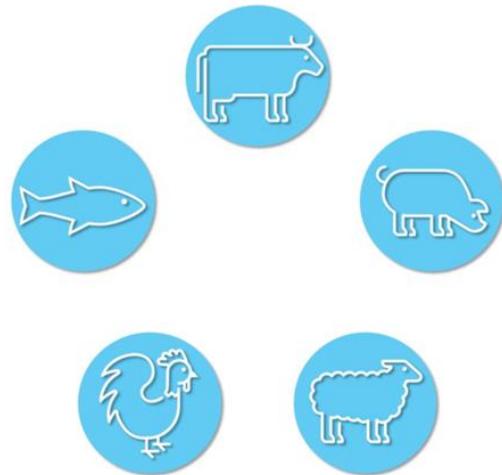


INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Intercool 的总体规划 将愿景转化为可行的事业

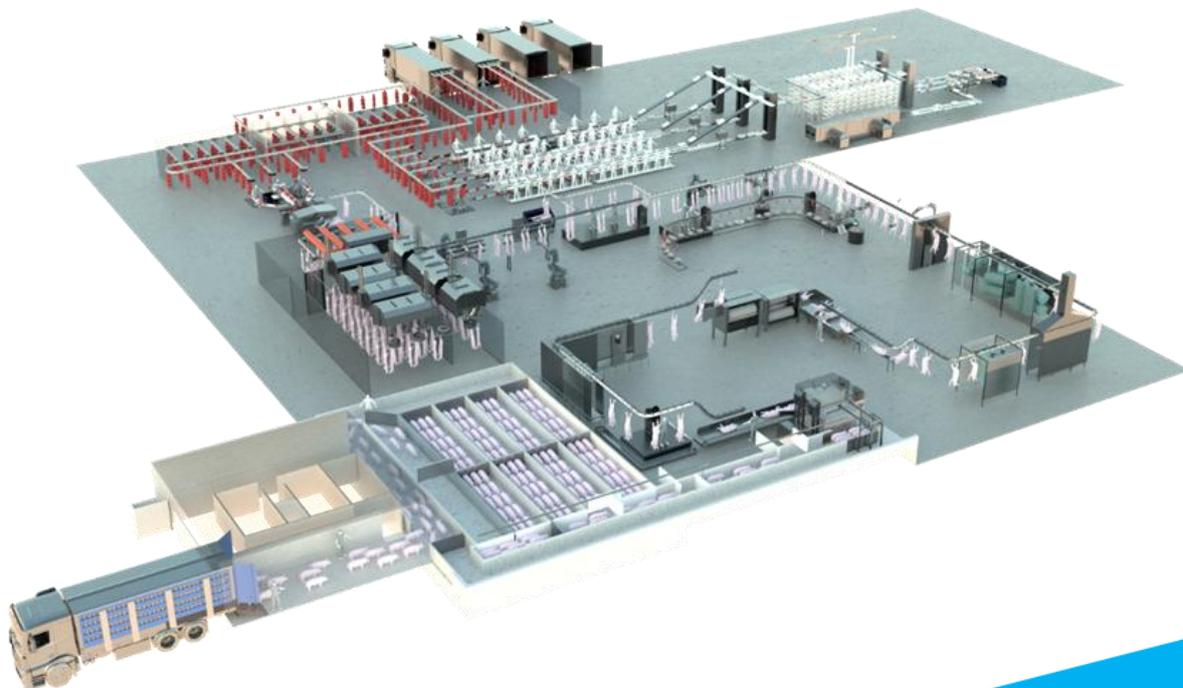


目的

在Intercool，我们帮助你整合想法，并将其转化为清晰且可执行的路线图。总体规划在您与投资者、相关部门、团队及其他利益相关者的沟通中至关重要，确保清晰、一致并让您对未来商业决策充满信心。

我们的方法

我们从您的商业计划开始，制定反映您的目标、需求和抱负的全面总体规划。通过专业的设计、工程设计和战略规划，我们为决策和长期盈利奠定坚实基础。



目标

我们整体且分析性的方法确保考虑影响您每公斤或单位成本的每一个因素。在设计和供应具有成本效益的肉类加工厂时，我们关注：

- 食品安全与卫生：**符合全球可追溯性、肉质质量、保质期和效率标准。
- 生产效率：**优化流程、设备和设施布局。
- 劳动力考虑因素：**可用性、技能水平和劳动力成本。
- 自动化与IT：**智能系统，用于控制、可追溯性和效率。
- 环境影响：**能源、水、蒸汽、制冷和气味控制。
- 物流与生物安全：**优化内部/外部流动及污染预防。
- 可持续性：**废物处理、水资源再利用和生物气。
- 设施设计：**卫生、耐用且低维护的建筑。

项目范围

我们的总体规划涵盖所有关键的生产和支持领域：

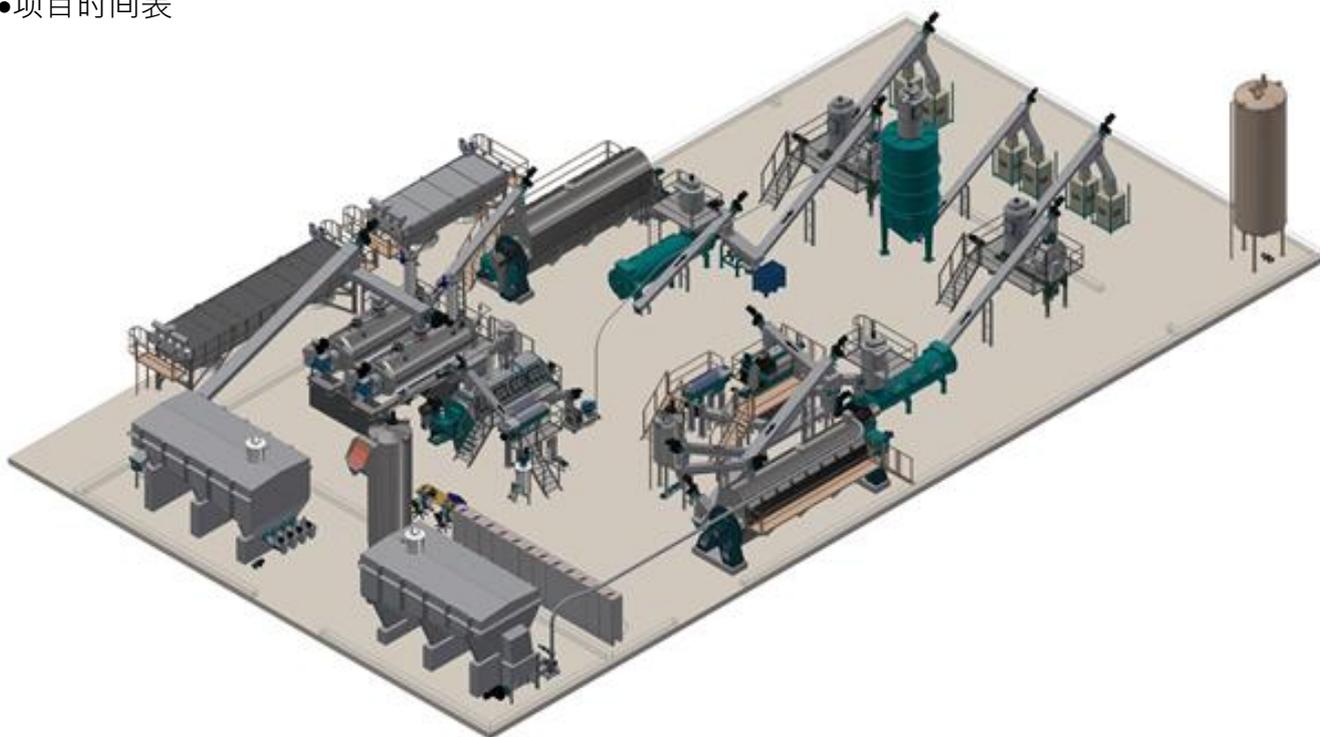
- 原材料接收
- 不洁与净化处理
- 副产品与废物处理
- 冷却与冷冻工艺
- 缓冲系统
- 切割、去骨、包装与配送
- 零售与加工
- 污水处理厂（ETP）
- 渲染设施
- 其他项目相关设施



交付成果

您的总体规划将包括：

- 产品与工艺需求规范
- 未来可扩展性的灵活性要求
- 物流流程图
- 设施布局
- 质量、保质期和食品安全的最佳实践指南
- 构造原理
- 公用事业系统规范
- 预算估算：
 - 资本支出（含本地采购/节约成本选项）
 - 运营支出（OPEX）
 - ΣQOT分析
- 项目时间表



与INTERCOOL合作的主要优势

公正的设备选择： 我们不受专有设备限制，能够推荐最适合您需求的解决方案。

成本效益： 无需内部设备制造，我们提供更具竞争力且更具成本效益的解决方案。

高质量、具有竞争力的解决方案： 我们采购顶级工艺技术，价格具有竞争力，量身定制您的运营。**多学科灵活性：** 我们广泛的专业知识使跨学科的解决方案得以实现灵活创新。

协作方式： 必要时我们会让关键人员参与，确保与您的需求保持一致。

更快的项目进程： 我们简化的流程缩短了从概念到实施的时间。

行业洞察： 我们拥有丰富的肉类加工技术知识和经验。

优化基础设施： 我们专注于高效的基础设施、物流和清晰的工艺区隔离。

供应商独立性： 作为独立合作伙伴，我们提供客观、供应商中立的建议。

整体专业知识： 我们的方法确保最佳布局、卫生、安全和产品质量。

为什么选择INTERCOOL？

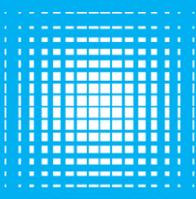
自信地想象和构思你的项目。

我们的总体规划帮助您：

- 协调你的项目团队
- 尽量减少风险和误解
- 做出明智且有战略意义的决策
- 打造一个面向未来的高效且可持续的运营体系

让我们一起塑造你的未来。

与Intercool合作——您的解决方案协调员！



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Your solution facilitator

Lars Jacob Kristensen

Business Manager

C +45 2080 0765

M ljc@intercool.dk

