Blue Bell Creameries, Inc

På få sekunder har den gammeldags jingle og den bedstefaderlige stemme i radioen revet dig ud af din overophedede bil og den uendelige bilkø og placeret dig lige midt i byen Brenham, Texas, med dens bølgende bakker og friske landluft, og taget dig med på en tur til tiden hvor det første lyskryds blev indviet.

”You know”, siger han, ”that’s how Blue Bell Ice Creamis. Old-fashioned, uncomplicated, homemade good.” Han holder en lille kunstpause: “It’s all made in that little creamery in Brenham.”

Det lille ismejeri er nu ikke så lille mere, men lysten til førsteklasses hjemmelavet is er større nu, end da Blue Bell Creameries startede i 1907.

I dag er Blue Bell Creameries den tredje største is-producent i USA, med en årlig omsætning på mere end 220 millioner dollars. Firmaet har en stor andel af is-markedet i Houston, Dallas og San Antonio, de 3 største byer i Texas; Blue Bell Creameries sidder på mere end 60 % af is-markedet i byerne.

Firmaet kan ikke følge med efterspørgslen på Blue Bell Ice Cream – og det forsøger ikke engang. Topledelsen har valgt at udvide markedet langsomt, men støt til Louisiana, Oklahoma og cirka ti andre sydøst stater. Ledelsen har satset på markeder, hvor efterspørgslen har haft samme mønster som i de store byer i Texas.

Ledelsen nægter at gå på kompromis med kvaliteten ved at udvide så hurtigt at firmaet ikke kan give en ordentlig service eller ved at vokse så hurtigt, at der ikke er tid til at give de nyansatte grundig træning i kunsten at lave is.

Blue Bell’s har en salgsafdeling, en produktionsafdeling, en vedligeholdelsesafdeling, en distributionsafdeling og en kvalitetskontrolafdeling. Der er også en regnskabsafdeling og en lille forsknings- og udviklingsgruppe. Produkterne ændres sjældent og der kommer sjældent nye smage til – der er fokus på velafprøvede is-varianter. Kundebasen er veletableret. Omgivelserne er stabile – man kender konkurrenterne og konkurrenternes produkter og der ændres sjældent i lovgivningen for denne fødevare – kategori. Den eneste forandring har været – og er – den stadigt stigende efterspørgsel på Blue Bell Ice Cream.

[Se video om Blue Bell Ice Cream](http://www.bluebell.com/VideoPages/HowWeMakeBlueBell.html)

Produktionen foregår på up to date is-maskiner. Produktionen starter ved modtagelsen af råvarerne til isen. Råvarerne ompakkes og sætte på lager i en nøje specificeret orden, sådan at det er nemt og hurtigt at finde og transportere dem, når der opstår et behov for dem i produktionshallen. Produktionshallen består af 14 store is-maskiner, der laver de forskellige is-varianter efter en fast rotationsordning. Maskinerne kører 10 timer i døgnet. 2 timer i døgnet er afsat til eftersyn og rengøring af hver eneste maskine efter en fast plan. Hver opskrift er skrevet ned, og det er fastansatte, erfarne medarbejdere, der står for afvejningen af ingredienserne. Når isen er færdig bliver den fyldt på fortrykte bøtter på et fuldautomatisk samlebånd. Ved hvert samlebånd står en person og kontrollere at båndet kører med det rette tempo og at lågene kommer ordentligt på. Til sidst pakkes isen i store paller og distribueres til kunderne i Blue Bell’s egne biler.

Blue Bell’s kvalitetskontrolafdeling tester ingredienserne når de kommer ind og sørger for at kun de bedste råvarer bliver brugt i is-produktionen. Der er også kvalitetskontrol af den færdige is, og Blue Bell’s kontrollanter har så mange års erfaring at de kan smage den mindste afvigelse fra standarden. Det er ikke så mærkeligt, at Blue Bell Creameries har formået at bibeholde et image som landsbymejeri.