Geballtes Know-how

Das 30. Informationsseminar der Firma Gramiller stand heuer unter dem Motto der Effizienzsteigerung im Verpackungsprozess

Und nicht fehlen durfte natürlich KR Franz Gramiller (Mitte), der sich mit Martin Felber und Christian Singer (Singer & Sohn) unterhäl: Nicht fehlen durfte auch KR Franz Gramiller (Mitte), der sich mit Martin Felber und Christian Singer (Singer & Sohn) unterhält

© Moik

von PIA MOIK

s freut mich, dass unser Informationstag wieder so gut angenommen wurde und bei den Gästen so gut angekommen ist", meinte der Veranstalter, DI Gerhard **Pockenauer-Gramiller**, im Anschluss an den Seminartag. „Das zeigt, dass das Gramiller-Informationsseminar damit nach Jahrzehnten eine unglaubliche Akzeptanz seitens unserer Kunden gefunden hat. Inhaber, Geschäftsführer oder kompetente Mitarbeiter fast aller österreichischen Nahrungsmittelhersteller nehmen jährlich daran teil", freut sich Pockenauer-Gramiller. Denn bereits zum 30. Mal bietet die Salzburger Firma **Franz Gramiller & Sohn** allen Interessierten einen Tag lang spannendes Know-how. Im Vordergrund steht zum einen die technische Seite der Lebensmittelproduktion und deren neueste Entwicklungen. Aber auch andere wichtige, damit verbundene Themen – wie z. B. Kennzeichnung oder Hygienethemen – rücken in den Vordergrund.

Pick-Roboter

Den Auftakt des Veranstaltungstages machte Theo **Horst** von der Hightech-Company **Weber**. Schließlich ist Automatisierung auch in der Fleischverarbeitung schon seit Jahren ein wichtiges Thema. Auf dem bislang letzten Stand der Technik sind wohl Pick-Roboter, die die geslicte Ware vollautomatisch portionieren, bei Bedarf drehen und sogar aussortieren. Ein integriertes

Kamerasystem erfasst dabei Vollständigkeit und Position der Ware und reagiert – so notwendig – automatisch auf deren Zustand. Neben Schnelligkeit und Zuverlässigkeit dieser Art von Automatisierung liegt ein weiterer Vorteil auf der Hand – die hochsensiblen, geslicten Produkte können berührungsfrei verpackt werden. Damit wird Verunreinigung zusätzlich verhindert. Und damit Pick-Roboter sich einfach in bestehende Maschinenlinien eingliedern, sind alle Weber-Slicer dadurch ergänz-
bar.

Ausbringungsleistung

Ebenso ganz im Zeichen der Verpackung stand die Präsentation von Gerd **Häuser** (Firma **Gea**). Er widmete sich den verschiedenen Möglichkeiten zur Effizienzsteigerung von Thermoform-Verpackungsmaschinen. Denn generell gibt es hier zwei Möglichkeiten zur Erhöhung der Ausbringungsleistung. So kann die Anzahl der Packungen pro Takt erhöht werden oder die Takte pro Minute erhöht werden.

Doch sind solche Leistungssteigerungen nicht in jedem Fall anzuraten: „Am Anfang steht immer das Produkt und die Logistik", gibt Häuser zu bedenken. Denn die vor- und nachgelagerten Maschinen müssen dabei ebenso für eine derartige Leistungssteigerung geeignet sein. Und auch nicht jede Warenart ist für beschleunigte Verpackungslinien geeinet – vor allem trockene Produkte oder welche, die leicht verrutschen, sind problematisch.

Vor- und Nachteile

Auch haben die beiden Möglichkeiten zur Steigerung der Ausbringung jeweils Vor- und Nachteile. Mehr Packungen pro Takt bringen zwar freilich die höchstmögliche Leistung (bis zu 300 Packungen pro Minute). Jedoch brauchen diese Maschinen

auch jede Menge Platz, da diese sehr lang sind. Auch die Formatteile sind sehr schwer und die Kosten nicht unerheblich, da mit Sonderfolienbreiten gearbeitet werden muss. Dies wiederum reduziert die Lieferantenauswahl. Will man die Leistung steigern, indem man die Taktzahl pro Minute erhöht, ergeben sich diese Probleme nicht.

Als Lösung hierfür hat sich Gea die Power Pack Speed einfallen lassen. Diese ist zwar auf eine hohe Taktzahl ausgelegt, hat aber die Probleme, was die Länge der Maschinenanlage betrifft, ausmerzen können. Denn diese Lösung benötigt trotzdem wenig Platz. Aufgrund der Optimierung der ablaufenden Prozesse ist es diesem Hochleistungsgerät möglich, auch sensible Produkte relativ schnell und frei von Schäden zu verpacken. Geeignet ist die Power Pack Speed übrigens für das Verpacken von Aufschnittware oder auch Hot Dogs.

Kleiner „Wunderwuzzi"

Mit viel Wissenswertem in Sachen Schlauchbeutelverpackung in der Tasche kam Heiko **Lanz** zum Info-Seminar. Der Deutsche ist Vertreter der italienischen Firma **Record Packaging Machinery** mit Sitz in Mailand. „Record ist die älteste Schlauchbeutelfirma der Welt, und sie ist seit jeher bei ihren Wurzeln geblieben", ist Lanz von seiner Partnerfirma überzeugt.

Und was sind denn nun die Wurzeln? Seit ihrer Gründung 1965 hat man sich auf horizontale Schlauchbeutelverpackungen konzentriert, so Lanz. 2004 erfolgte die Umstellung aller produzierten Geräte auf Servotechnik und Edelstahlausfertigung.

Im Fleischbereich ist Record noch wenig bekannt, auch wenn die eine oder andere Salami – begast und unbegast – schon mit Record-Schlauchbeutelmaschinen verpackt wird. Die Geschwindigkeit hängt – auch hier – vor allem vom Produkt ab. Übrigens hatte Lanz auch einen kleinen Wunderwuzzi mit im

Gepäck. Die Verpackungsmaschine „Duplex" ist zwar schon am Markt erhältlich, wird aber erst zur Fachpack erstmals einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt. Mit dieser relativ kompakten Lösung sind verschiedene Möglichkeiten zur Produktverpackung gegeben – der Umbau gelingt nach etwas Übung innerhalb weniger Minuten. Diese Maschine kann sowohl Trays als auch ganze Produkte verpacken, die Seitenführung ist ebenso austauschbar wie die Führung der Folie – diese ist von unten als auch von oben über das Produkt ziehbar. „Diese Maschine hat voll eingeschlagen", erzählt Lanz über das Feedback. Denn aufgrund der Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten und des Preis-Leistungs-Verhältnisses ist sie sowohl für die Industrie als auch für Einsteiger in der Verpackungsmaschinerie sehr gut geeignet.

Sekundärverpackung

Effizienzsteigerung beim Verpacken ist schön und gut, stößt aber auf ihre natürlichen Grenzen, wenn die vor- und nachgelagerte Infrastruktur nicht mit kann. Deshalb hat sich Dorothee **Buhmann** (GF Firma **Buhmann pac solutions**) der Problematik angenommen, was denn mit den Arbeitsschritten nach der Primärverpackung passiert. Denn auch hier dürfen Kontrolle und Hygiene nicht zu kurz kommen. Trotzdem bringt eine Automatisierung in diesem Produktionsschritt den Vorteil der Einsparung von Personal und Personalkosten sowie ein geringeres Verletzungsrisiko und ein Mehr an Hygiene. Eine Illusion jedoch nahm Buhmann vorweg: „Einen mannlosen Maschineneinsatz wird es nie geben. So etwas kann gar nicht funktionieren." Setzt man auf Voll- oder eben auch Teilautomatisierung, lässt sich jedoch Effizienz erhöhen und Personal einsparen. Welche Lösung denn individuell am besten ist, wird dann kundenspezifisch von Buhmann konstruiert und geplant.

Fremdkörperdetektion

Mit der fortschreitenden Automatisierung Hand in Hand geht der Bedarf an Fremdkörpererkennung. Denn schließlich gilt es, nicht nur die Endverbraucher vor Klein- und Kleinst-teilen in Lebensmitteln zu schützen. Klarerweise stehen diese in Sachen Sicherheit an erster Stelle, aber es braucht auch ein gewisses Maß an Sicherheit, um die eigenen, empfindlichen und teuren Anlagen vor Schäden zu bewahren, schilderte Claas **Schweizer** von **Detectronic**. So sind Metalldetektoren und Röntgensuchgeräte mittlerweile weltweit in allen Branchen der Lebensmittelindustrie selbstverständlich –angefangen bei der Abpackung von Salat bis hin zur Tiernahrung. Wo Röntgenkontrollsysteme oder Metalldetektoren zum Einsatz kommen, hängt natürlich von den individuellen betrieblichen Bedürfnissen ab. Eines gilt jedoch als sicher: Wenn mehr als metallene Fremdkörper erkannt werden sollen, ist der Einsatz von Röntgenkontrollen die sinnvollere Variante. Denn diese erkennen zum einen metallische und nichtmetallische Partikel wie Glas, Steine, Gummi oder auch Knochensplitter. Zum anderen können sie auch den Inhalt auf Vollständigkeit überprüfen.

Mikrowelle als Messer

Dass Mikrowellen nicht nur dazu dienen können, Nahrung warm zu machen, sondern diese auch zu schneiden, bewiesen Christian **Singer** und Vertriebs- und Marketingleiter DI Martin **Felber** von **Singer & Sohn**. „MicrowaveCut" wurde speziell für die Automatisierung der Handhabung von Produkten entwickelt. Damit lassen sich Würste wie Frankfurter und Co von der Wurstkette separieren und deren Enden veröden.

Der Vorteil: So kann kein Brät austreten und Darm gespart werden. Denn nicht zuletzt wegen des präzisen, berührungsfreien Schnitts brauchen die Würste weniger Abdrehungen. „Nürnberger Würste brauchen zum Beispiel eine Abdrehung weniger", weiß Felber. Wer es paarweise lieber mag, kann auf „OptiCut" zurückgreifen. Dazu werden die Frankfurter

mit Rauchstangen in die Maschine eingelegt und mittels visueller Erkennung paarweise getrennt. Bis zu acht Rauchstecken mit je 26 Paar Würsten pro Minute können so sauber und effizient geschnitten
werden.

Effizienzmessung via IT

Aber was wäre die beste automatische Verarbeitungs- oder Verpackungs-
linie ohne dahinterliegende IT-Systeme und ohne Effizienzmessung? Auch in diesem Sektor sieht man sich mit stetig steigenden Anforderungen konfrontiert, so Mag. Martin **Schöggl** von **CSB-System**. Wichtige Stichworte sind hier Rückverfolgbarkeit oder auch die Kennzeichnung. Dazu ist computergestützte Überwachung sowie Steuerung vonnöten mit der Möglichkeit, in den technischen Prozess einzugreifen. Auch die Messung der Wirtschaftlichkeit von maschinellen Prozessen rückt hier in den Vordergrund. So misst zum Beispiel die Overall Equipment Effectiveness – kurz OEE – die Effektivität einer vollständigen Anlage – oder eben Teile von dieser. Schließlich und endlich ist es das Ziel jedes Unternehmens, den Einsatz von Ressourcen wie Material, Personal oder Kosten dauerhaft zu optimieren. Daher gilt es, Verschwendungen im täglichen Betrieb auf die Spur zu kommen und diese zu optimieren oder gar ganz zu vermeiden.

Für eine derartige Analyse sind sowohl die Verfügbarkeit von Maschinen, deren Leistung als auch die Produktqualität von Bedeutung. Abweichungen in einem oder mehreren dieser Bereiche laden dazu ein, den Produktionsablauf, die Organisation oder Instandhaltung zu verbessern. So wird laufendes Controlling und somit rechtzeitiges, wirtschaftliches Gegensteuern auch im Bereich der Warenwirtschaft möglich. Dementsprechend beeindruckt von der breiten Information zeigten sich auch die Gäste des Seminars. So zog es u. a. Kurt **Friess** Jun., Manfred **Huber** (Geschäftsführer **Sonnberg**

Biofleisch), Gerhard **Wagner** (**Landhof**),
Albert **Ferner** (**Wiberg**) und viele andere mehr zu Gramiller nach Salzburg. Und im Anschluss an die Vorträge konnte man sich viele der Maschinen in der Praxis anschauen. Nun war Zeit für Beratung, technische Detailfragen und Netzwerken.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at