Andreas Rosenberg von Gramiller im Interview: „Wir erarbeiten die beste Lösung”

Andreas Rosenberg ist seit sieben Jahren im Vertriebsteam der Firma Franz Gramiller & Sohn und zeichnet als Projektleiter für die Neuausstattung bei Schirnhofer verantwortlich. Wir haben ihn zum Interview gebeten

Andreas Rosenberg ist im Vertriebsteam der Firma Franz Gramiller & Sohn.
© Beigestellt

Fleisch & Co.: Erzählen Sie uns von dem neuen Projekt „Slicer-Komplettlinie“ für das Unternehmen Schirnhofer.
Andreas Rosenberg: „Das Projekt war von Anfang an sehr umfangreich. Gemeinsam mit der Firma **Schirnhofer** und der **Firma Weber** versuchten wir, eine Anlage zu konzipieren, die einerseits die vielen Produkte des Kunden perfekt abdecken kann und andererseits in ihrer Bedienung möglichst einfach bleibt. Da einige Produkte in der Verpackung um 90 Grad

gedreht werden müssen, war schnell klar, dass ein Robotereinleger die perfekte Wahl ist.“

Fleisch & Co.: Wie fand die Inbetriebnahme statt?
Andreas Rosenberg: „Die Inbetriebnahme einer solchen Linie dauert gut zwei Wochen – eine Woche für die Technik und eine weitere, um die Produkte einzufahren. Danach kann in der Regel mit der Produktion begonnen werden. Wir lassen jedoch in der ersten Phase immer einen Anwendungstechniker zur Produktionsbegleitung vor Ort.“

Fleisch & Co.: Können Sie uns die einzelnen Schritte der Linie kurz erklären?
Andreas Rosenberg: „Der Scanner dient dazu, naturgewachsene Produkte mit möglichst geringem Give-away schneiden zu können. Das heißt, der Slicer übernimmt die Daten des Scanvorgangs und reguliert dann die Schnittbreite der einzelnen Scheiben so, dass am Ende die Portion mit dem voreingestellten Gewicht und der richtigen Anzahl an Scheiben den Slicer verlässt. Danach werden die Produkte auf einen Puffer gefahren, damit die Verpackungslinie möglichst ohne Stillstand durchlaufen kann. Der Robotereinleger nimmt die Produkte mit einem Greifer auf, dreht diese, falls erforderlich, und legt die Portion in die Verpackungsmaschine ein. Diese begast und versiegelt anschließend die einzelnen Packungen. Am Ende der Linie werden die Packungen dann noch oben und unten etikettiert und geschnitten.“

Fleisch & Co.: Die Linie kommt von nur einem Anbieter? Welche Vorteile birgt diese Entscheidung?
Andreas Rosenberg: „Der Vorteil liegt eindeutig darin, dass es in diesem komplexen Ablauf keine Schnittstellen zu anderen Maschinen gibt. Die Steuerungen der einzelnen Komponenten können perfekt miteinander kommunizieren und „sprechen“ auch genau dieselbe Sprache. Der Bediener hat außerdem den Vorteil, dass er von jedem Display aus alle Maschinen steuern kann. Wenn er zum Beispiel beim Roboter etwas entdeckt, kann er Anpassungen am Slicer vornehmen, ohne dafür zehn Meter

laufen zu müssen.“

Fleisch & Co.: Es wurde mit dem SmartChange-System erweitert – was bedeutet das?
Andreas Rosenberg: „Das **SmartChange-System** erleichtert den Bedienern den Formatwechsel erheblich. Die Formatteile sind ja in der Maschine unter der Formstation verbaut. Ohne Wechselsystem muss man also in die Maschine hineingreifen. Das ist nicht nur umständlich, sondern auch nicht gut für die Werkzeuge, weil sie dann oft nicht gehoben, sondern geschoben werden. Dadurch erhöht sich die Abnutzung. Hier kann jetzt das Formwerkzeug komplett seitlich aus der Maschine geschwenkt werden – und das ohne jegliche Hilfsrahmen. Somit hat der Bediener das Werkzeug offen vor sich liegen und kann die Teile bequem tauschen.“

Fleisch & Co.: Für welche Betriebe sind solche Komplettlinien geeignet?
Andreas Rosenberg: „Im Prinzip für jeden etwas größeren Wurst-und Käsebetrieb, der seine Waren aufgeschnitten verkaufen möchte. Diese Linie hier ist schon ein ziemliches High-End-Produkt. Familie Weber hat aber auch genügend Slicer für kleinere Betriebe zur Auswahl. Auch hier waren wir in der Vergangenheit schon sehr erfolgreich. Wie gesagt, der Kunde erzählt, was er braucht, und wir erarbeiten die perfekte Lösung.“

https://youtu.be/bsTsO0Wtsus?si=WlD-KJB9IZxBNvGM

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at