

Geballtes Know-how

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



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

^a Moik

s freut mich, dass unser Informationstag wieder so gut angenommen wurde und bei den Gæsten 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, Geschæftsfphrer oder kompetente Mitarbeiter fast aller østerreichischen Nahrungsmittelhersteller nehmen jæhrlich 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 rpcken in den Vordergrund.

Pick-Roboter

Den Auftakt des Veranstaltungstages machte Theo Horst von der Hightech-Company Weber. Schlieálich 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 geslichte 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 ergänzbar.

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 geeignet 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 Formateile 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 mithalten 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 Kleinstteilen 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 angekommen 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 veredeln.

Der Vorteil: So kann kein Brät austreten und Darm gespart werden. Denn nicht zuletzt wegen der Präzision, berührungsfreien Schnitte brauchen die Würste weniger Abdrehungen. Nürnberger Würste brauchen zum Beispiel eine Abdrehung weniger, wie 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 Wprsten 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 SchøggI 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