

Süddeutsche Truthahn AG hebt den Verpackungsprozess auf das nächste Level

Neue Dimensionen in der Verpackung: Mit dem Thermoformer der F-Serie von Sealpac steigert die Süddeutsche Truthahn AG Effizienz und Leistung. Lesen Sie das Interview mit den Experten der Süddeutschen Truthahn AG und Sealpac!



Über das Einführungsprojekt berichten Jochen Paraquin, Gebietsverkaufsleiter, Sealpac GmbH, Dieter Bockhorn, GF Werk Ampfing, Christian Fischer, Bereichsleitung Produktion, sowie Stefan Dangel, Vertriebs- und Marketingleiter, Sealpac GmbH. (v. li.) © Sealpac GmbH

Um höchste Leistung und noch mehr Effizienz in den Verpackungsabläufen zu erreichen, hat die **Süddeutsche Truthahn AG** ihren Maschinenpark um einen Thermoformer der F-Serie von **Sealpac** ergänzt. Die neue Anlage produziert Weichfolien-Verpackungen für ausgewählte Produkte. Mit ihrer etwa 3,5-fachen Leistung im Vergleich zur vorherigen Lösung

eröffnet sie der Herstellung von Tiefziehverpackungen am Standort Ampfing neue Dimensionen. Weitere Pluspunkte des Thermoformers sind sein sparsamer Materialeinsatz, das durchdachte Hygienic Design und das innovative Werkzeugwechselsystem. Über das Einführungsprojekt berichten Jochen Paraquin, Gebietsverkaufsleiter, Sealpac GmbH, Dieter Bockhorn, **GF Werk Ampfing**, Christian Fischer, Bereichsleitung Produktion, sowie Stefan Dangel, Vertriebs- und Marketingleiter, Sealpac GmbH (s. Bild oben, v. l.).

Fleisch & Co: Was war der Anlass dafür, sich im Bereich Thermoform-Verpackungen ganz neu aufzustellen?

Dieter Bockhorn: Der Anteil an Geflügelfleisch wächst stärker als der Marktdurchschnitt im sonstigen tierischen Proteinsegment. Produkte wie Putenkeule und Co werden vom Handel immer öfter in Weichfolien-Verpackung gewünscht. Auch wir bieten einen Teil unserer Produkte, die sich zu 70 Prozent an den LEH und die Discounter richten, in dieser Verpackungslösung an. Dafür haben wir zukunftsfähige Maschinenteknik gesucht, mit der wir technologisch einen Schritt nach vorn gehen können.

Fleisch & Co: Seit Jänner 2024 setzen Sie einen Thermoformer der neuen F-Serie von Sealpac ein. Was waren die Gründe für diese Entscheidung?

Christian Fischer: Der Thermoformer der F-Serie ist eine völlig neu konzipierte Hochleistungsanlage. Mit einigen einzigartigen Features revolutioniert er die Herstellung von Tiefziehverpackungen im großen Stil. Uns haben vor allem die hohe Verfügbarkeit, Flexibilität, besonders auch die Verlässlichkeit und das moderne Hygienekonzept der Anlage überzeugt.

Fleisch & Co: Wie kam es zu diesem Projekt, und wie verlief die Zusammenarbeit?

Fischer: In unseren beiden Geflügelbetrieben in Deutschland und Österreich sind mehr als 20 Verpackungsanlagen von Sealpac im Einsatz. Wir schätzen ganz besonders die

Zuverlässigkeit dieser Anlagen. Auf der Suche nach einem passenden Thermoformer war unsere seit mehr als zwei Jahrzehnten bestehende Partnerschaft also ein guter Grund dafür, uns das Thermoform-Portfolio von Sealpac anzusehen. Die Entscheidung für die F-Serie fiel wegen der einzigartigen Features der Anlage und des besten Preis-Leistungs-Verhältnisses.

Stefan Dangel: Unser Kunde wollte mit einer neuen Anlage nicht nur eine in die Jahre gekommene Tiefziehmaschine austauschen. Sein erklärtes Ziel war, mit der Investition auch eine technologische Weiterentwicklung einzuleiten. Nachdem wir das Lastenheft geprüft hatten, war klar, dass unsere F-Serie die anspruchsvollen Vorgaben – darunter hoher Output, maximale Flexibilität und kurze Rüstzeiten – am besten erfüllt.

Fleisch & Co: Wie liefen Planungsphase, Installation und Inbetriebnahme ab?

Jochen Paraquin: In der Konzeption haben wir die Anlage den Gegebenheiten angepasst, unter anderem der räumlichen Situation am Standort Ampfing, den bestehenden Betriebsabläufen und den Abmessungen der zu verpackenden Produkte. Sie sollte beispielsweise darauf ausgelegt werden, die Vakuumverpackungen nicht nur für Putenbrust, sondern auch für ganze Keulen zu erzeugen. Unter dem Strich sollte der Verpackungsprozess einen deutlich erhöhten Output erzielen. Die Installation erfolgte dann an einem Wochenende 2024, um den Produktionsbetrieb so wenig wie möglich zu stören. Bereits am darauffolgenden Montag konnten wir erste Testläufe durchführen, und ab Dienstag konnte die reguläre Produktion anlaufen.

Fleisch & Co: Welche Eigenschaften der F-Serie haben sich in der Praxis bewährt?

Fischer: Ein wesentlicher Vorteil ist der erleichterte Formatwechsel, den wir schon von unseren zahlreichen bisherigen Sealpac-Anlagen kennen. Er vermeidet in unserem Werk die unnötige Down-Time-Zeiten der Maschine erheblich.

Uns hat darüber hinaus aus das Hygienekonzept beeindruckt, das etliche Aspekte, die eine Reinigung vereinfachen, berücksichtigt.

Dangel: Mit der Anlagenkonstruktion der F-Serie wollten wir den Umbau der Anlage sicherer und schneller gestalten. Der Wechsel der Anwendungen findet bei diesem Modell mit einer Ausnahme ohne Hilfswerkzeuge statt. Das Form-Unterwerkzeug wird ausgeschwenkt, das Siegelwerkzeug per Knopfdruck pneumatisch entriegelt und auf den Werkzeugwechselwagen gezogen.

Fleisch & Co: Wie wirkt sich das neue Anlagenkonzept auf Ihre Produktion aus?

Bockhorn: Bei kleineren Verpackungen erreicht die Anlage 90 Packungen pro Minute. Aktuell verarbeiten wir auf der Anlage Produkte in Großverpackungen. Bei diesen größeren Verpackungsformaten für ein Gewicht von etwa 1,5 bis zwei Kilogramm erzielen wir etwa die 3,5-fache Leistung im Vergleich zu früheren Lösungen.

Fischer: Durch den schnellen Formatwechsel, der von hinterlegten Maschineneinstellungen für unsere verschiedenen Produkte unterstützt wird, konnten wir die Maschinenverfügbarkeit insgesamt deutlich erhöhen. Wir erreichen Zeiteinsparungen von 50 bis 60 Prozent – das rechnet sich spürbar.

Fleisch & Co: Haben sich Ihre Erwartungen an die neue Technik erfüllt?

Fischer: Ja, wir sind sehr zufrieden. Die Entscheidung für eine Qualitätslösung hat sich bewährt, wir planen bereits weitere Investitionen in nachgelagerte Komponenten.

Bockhorn: Oft liegt in Kleinigkeiten mit großer Wirkung die echte Innovation. Der Thermoformer der F-Serie belegt dies eindrucksvoll, zum Beispiel durch den schnellen, einfachen Werkzeugwechsel. Viele Akteure auf dem Markt reden inflationär

von Gamechangern, diese Anlage ist aus unserer Sicht wirklich einer.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at