

GLATTE LÖSUNG FÜR "IRISH YOGURTS" KOMMT VON "LOMA SYSTEMS"

Als der führende Joghurtproduzent "Irish Yogurts" zu garantieren hatte, daß die Spitzenmarke seines Molkereibetriebs aus zu 100 % verunreinigungsfreien Produkten besteht, suchte das Unternehmen Unterstützung bei Loma Systems, dem globalen Spezialisten für Qualitätssicherung. Als Lösung erwies sich das neueste Röntgenkontrollsystem AXIS von Loma Systems. Wie die Antwort auf ein kompliziertes Problem gefunden wurde, erzählen wir heute.

Der in Clonakilty ansässige Molkereibetrieb "Irish Yogurts" wurde vor sechs Jahren vom jetzigen Geschäftsführer Diarmuid O'Sullivan gegründet, nachdem dieser einige Jahre in der Milcherzeugung und -verarbeitung tätig war und auf dem heimischen Markt in Irland für eine Joghurtmarke im gehobenen Segment eine Marktlücke entdeckt hatte. Das Unternehmen begann mit der Besetzung der Marktnische und ist heute in Irland der Hauptlieferant des traditionellen "Churnmade Yogurt", von dem es pro Woche eine halbe Million Becher produziert - eine Menge, die ausreicht, um 13 Schwimmbäder zu füllen! Diese Zahlen sind um so erstaunlicher, wenn man bedenkt, daß das Unternehmen keinen einzigen Verkäufer beschäftigt. "Wir sind nicht dafür bekannt," erklärt Diarmuid O'Sullivan, "daß wir den billigsten Joghurt herstellen, wir sind dafür bekannt, daß wir den besten auf dem Markt herstellen. Und da unseren Produkten der gute Ruf vorausgeht, kommen die Kunden mit ihren Bestellungen von sich aus auf uns zu".

Das Unternehmen, das zur Zeit eine jährliche Umsatzsteigerung von mehr als 70 % ausweist, hatte einst mit zwei Mitarbeitern begonnen und beschäftigt jetzt über 50. Irish Yogurts beliefert Aer Lingus sowie den heimischen Markt in Irland und zählt so angesehene britische Kaufhäuser wie Selfridges und Harrods und die Supermarktkette Tesco zu seinen Kunden.

Was den Joghurt so ansprechend macht, ist vor allem seine einzigartige Beschaffenheit. Diese wird durch den bei der Produktion angewendeten innovativen Prozeß des "made in the churn" bewirkt, der Eigenschaften wie einen glatten, sahnigen Körper und eine glatte, sahnige Beschaffenheit mit verbessertem Geschmack hervorbringt. Auf künstliche Farb- und Aromastoffe wird verzichtet. Im wesentlichen verwendet man frische Milch direkt vom landwirtschaftlichen Familienbetrieb der O'Sullivans, große Stücke von frischen Früchten und lebende Joghurtkulturen.

Blatt 2

Um den Wettbewerbern auf dem Markt auch weiterhin einen Schritt voraus zu sein, hat das Unternehmen eine breite Palette an Diätjoghurts, Sahnejoghurts, griechischen Joghurts, fettarmen Naturjoghurts und festen, cremigen Joghurts in einer großen Vielfalt verlockender Geschmacksrichtungen entwickelt.

Die Produkte werden in einem exklusiven, die Aufmerksamkeit auf sich ziehenden Papierbecher mit Aluminium-Prägefoliendeckel vertrieben. Es ist dieser Deckel, der Irish Yogurts davon abhält, ein herkömmliches Metallsuchgerät aus der breiten Produktpalette von Loma Systems zu verwenden, da diese Geräte die hauchdünne Folie auf dem Becher immer wieder als Fremdkörper erkennen würden. Der Prägefoliendeckel als eigenständiges Teil des Markenimage war aber unbedingt beizubehalten. Daß es dem Unternehmen widerstrebt, die Produktionslinie umzustellen, ist verständlich, wenn man an die damit verbundenen Kosten und radikalen Veränderungen denkt. Daher bat Diarmuid O'Sullivan Loma Systems um Unterstützung bei diesem Problem.

Hygiene und Sicherheit sind heute in der Lebensmittelindustrie von überragender Bedeutung. Und so war das nach dem neuesten Stand der Technik arbeitende Röntgenkontrollgerät AXIS von Loma Systems die Antwort auf das Problem. Ein Aspekt, der die Entscheidung von Irish Yogurts beeinflusste, waren Eigenschaften wie die "Dynamic Analysis" Software, mit der sich das System automatisch auf Schwankungen im Produkt einstellt und die Erkennung des kleinsten unerwünschten Objekts vereinfacht. Von besonderem Interesse für das Unternehmen war angesichts der Notwendigkeit, mit der Nachfrage Schritt zu halten, der Umstand, daß das Röntgenkontrollgerät AXIS die größte auf dem Markt verfügbare Prüfgeschwindigkeit bietet. Am allerwichtigsten aber war, daß bei dem Röntgenkontrollgerät AXIS die Funktion durch Folienverpackungen oder Verpackungen mit metallisierter Folie nicht beeinträchtigt wird. Der metallisierte Deckel, der das Produkt so unverwechselbar macht, brauchte also nicht zu verschwinden. Diarmuid O'Sullivan war deshalb sehr erleichtert.

Alan Johnson, Hauptgeschäftsführer des Geschäftsbereichs Röntgenkontrollsysteme bei Loma Systems erklärt: "In der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung kann man noch so viele Vorsichtsmaßnahmen treffen und die Verbraucherschutzvorschriften und -gesetze noch so streng beachten, die Möglichkeit, daß in den einzelnen Stufen des Produktionsprozesses Produkte durch Fremdkörper verunreinigt werden, läßt sich nie mit absoluter Sicherheit ausschließen. Deshalb ist der Einsatz eines narrensicheren Qualitätssicherungs-Systems unerlässlich, nicht nur um die HACCP-Forderungen zu erfüllen, sondern auch um die Integrität der Marke zu schützen".

Auf diesen letzten Punkt kommt auch Diarmuid O'Sullivan im folgenden zu sprechen: "Wir haben unser Produkt als Markenerzeugnis hoher Qualität positioniert und brauchen die absolute Sicherheit, daß der einzelne Becher Joghurt einwandfrei ist - und zwar jederzeit. Die einzige Möglichkeit, ein solches Maß an Sicherheit zu erhalten, haben wir in einer Entscheidung für das Röntgenkontrollsystem von Loma Systems gesehen".

Mona Pomeroy, Qualitätsbeauftragte bei Irish Yoghurts, hat die Aufgabe, dafür zu sorgen, daß das Ansehen der Marke keinen Schaden nimmt und muß daher sicherstellen, daß das Produkt von Verunreinigungen frei bleibt. Sie sagt, "Metall, Keramik, Glas, Karton, Holz, Stiele, Steine - die Liste der Fremdkörper, die Joghurt im Verlauf des Produktionsprozesses verunreinigen können, ist lang. Wir müssen besonders deswegen so wachsam sein, weil so viele unserer Produkte, vor allem die mit Karamelgeschmack, von Kindern bevorzugt werden".

Das Röntgenkontrollsystem AXIS von Loma Systems wurde im Januar dieses Jahres installiert. Seither, so berichtet Mona Pomeroy, hat man das Thema Fremdkörperdetektion wegen der hohen Empfindlichkeit und Zuverlässigkeit des Systems fest im Griff.

Zwar waren von Irish Yogurts auch Geräte anderer Hersteller in Betracht gezogen worden, man hatte sich aber dann für eine Zusammenarbeit mit Loma Systems entschieden. Zur Begründung sagt Diarmuid O'Sullivan: "Die Geräte von Loma Systems sind zuverlässig, effizient, und Loma Systems bietet anschließend gute ergänzende Dienstleistungen".

Irish Yogurts plant, während der nächsten fünf Jahre eine größere Präsenz in Großbritannien zu entwickeln und seine Aktivitäten auch auf das europäische Festland auszudehnen. Zur Zeit ist die Fertigungslinie 21 Stunden täglich fünf Tage in der Woche in Betrieb, und Diarmuid O'Sullivan beschäftigt sich mit Plänen zur Errichtung einer mit der neuesten Technologie ausgerüsteten neuen Produktionsstätte mit einer Fläche von rd. 2800 m², um mit der Nachfrage Schritt halten zu können. Dies alles sind gute Nachrichten für Loma Systems, denn Diarmuid O'Sullivan sagt: "Ich gehe davon aus, daß wir in nicht allzu ferner Zeit weitere Röntgenkontrollgeräte benötigen".

Ende