

## WAS KOSTET MARKENINTEGRITÄT?

**Angesichts des beträchtlichen Kostenunterschieds zwischen den beiden Untersuchungsmethoden, muss es für lebensmittelherstellende und –verarbeitende Unternehmen ziemlich überzeugende Gründe geben, wenn sie sich bei der Abwägung der relativen Vorteile der Metallsuch- und Röntgensysteme für die teurere Röntgen-Option entscheiden. Dennoch schlagen laut Loma Systems, dem globalen Spezialisten für Qualitätssicherungssysteme, Unternehmen, die ihre Spitzenmarken schützen wollen, immer öfter den Weg über das Röntgen ein. *Journalistename* untersucht die Gründe für diesen Trend.**

Ein entscheidender Faktor scheint zu sein, dass, während Metallsuchgeräte genau das tun, was auf der Packung steht, die hochentwickelten Röntgenapparate von heute nicht nur Metall und viele andere potentiell gefährliche Verunreinigungen ausfindig machen, sondern außerdem auch nach Produktmängeln suchen und sogar feststellen können, ob etwas fehlt.

Lassen Sie uns zunächst die Erkennungsfähigkeiten der Röntgentechnologie betrachten. Im komplexen Verarbeitungsumfeld des 21. Jahrhunderts geht es nicht nur um Metall – wie steht es mit Keramik, Glas, Kunststoff und Steinen, um nur ein paar der anderen potentiellen Risiken zu nennen? Chris Williams, Sales & Marketing Director bei Loma, führt dazu aus: „Ganz gleich, wie viele Vorkehrungen lebensmittelherstellende und –verarbeitende Unternehmen auch treffen, wie streng sie die Abläufe für die Sicherheit von Lebensmitteln befolgen, man kann trotzdem nicht mit absoluter Gewissheit behaupten, dass Verunreinigungen unmöglich in den Fertigungsprozess gelangen können. Aus diesem Grund glauben viele Kunden von Loma, dass ein absolut sicheres Qualitätssicherungssystem unerlässlich ist - nicht nur, um HACCP–Abläufe sicherzustellen und gebührende Sorgfalt nachzuweisen, sondern auch, um die Integrität der Marke zu schützen.“

Die Bedeutung dieses zuletzt erwähnten Gesichtspunkts ist auch einer wachsenden Anzahl von Unternehmen in den Bereichen Fertiggerichte, Snacks, Süßwaren und Molkereiprodukte bewusst. In diesen Branchen setzen sich Röntgensysteme immer mehr durch, insbesondere, wenn die Marke im oberen Marktsegment positioniert ist.

## Blatt 2

Wenn Produkte nur aus den edelsten Zutaten gefertigt und Tausende Mark für Hochglanzwerbung ausgegeben werden, die ein Image von Luxus und Qualität verbreitet, um den Spitzenpreis zu rechtfertigen, erkennen Produzenten, dass sie es sich einfach nicht leisten können, dass ein Produkt einmal nicht absolut perfekt ist.

Jedes lebensmittelverarbeitende Unternehmen wird bestätigen, dass Edelstahl zu den am häufigsten vorkommenden Verunreinigungen zählt, da winzige Teile der Produktionslinie selbst nur allzu oft in die Produktmischung gelangen. Im Gegensatz zu Röntgenapparaten können konventionelle Metallsuchsysteme jedoch keine Nichteisenmetalle, z.B. Edelstahl, ausmachen, wenn das Produkt in Folie verpackt ist. In einer Gesellschaft, die immer prozessüchtiger wird, wollen manche Hersteller dieses Risiko nicht eingehen.

Der vielleicht größte Vorteil der Röntgenapparate im Vergleich zu den Metallsuchsystemen liegt aber in ihrer Fähigkeit, all diese Verunreinigungen in Produkten ausfindig zu machen, die in Kunststoff- oder Metallfolie verpackt sind. Metallsuchsysteme können Verunreinigungen nicht durch eine Aluminiumfolienverpackung hindurch erkennen und stehen vor großen Problemen, wenn das Produkt in mit Metall bedampfter Folie eingepackt ist. Dieser Faktor gewinnt an Bedeutung, da das Markenimage – ein Spitzenprodukt - und die Kundenwahrnehmung - Frische – den Trend dahingehend beeinflussen, dass eine wachsende Anzahl an Produkten, von Brot bis zu Süßwarenriegeln, auf diese Weise verpackt wird.

Natürlich müssen Röntgenapparate aber einiges bieten, um den beträchtlichen Kapitalkaufwand zu rechtfertigen. Bei vielen Kunden von Loma gibt ihr „Zusatznutzen“, z.B. die Fähigkeit, Produkte zu zählen, letztlich den Ausschlag.

Stellen Sie sich einmal vor, wie Sie reagieren würden, wenn Sie sich eine Schachtel hochwertiger Pralinen gekauft hätten und nach dem Öffnen der Schachtel feststellten, dass eine Praline fehlt. Genau. Um zu vermeiden, dass sich Kunden betrogen fühlen, installierte Thorntons, das führende britische Einzelhandelsunternehmen im Bereich hochwertiger Schokoladen und Süßwaren, im September 1999 einen Loma AXIS Röntgenapparat in einer seiner Fertigungslinien. Dieser wurde so programmiert, dass er nicht nur Produktmängel und --verunreinigungen ausschaltet, sondern auch - und das ist genauso wichtig – die Anzahl der in den einzelnen Schachteln enthaltenen Pralinen zählt.

## Blatt 3

Angesichts ihrer Positionierung im Luxussegment des Marktes, erkannte Thorntons als Unternehmen den Wert der Röntgentechnologie, wenn es darum geht sicherzustellen, dass der Kunde sich jedes Mal an einem perfekten Produkt erfreuen kann.

Vor der Entscheidung für die Röntgentechnologie, verließ sich das Unternehmen auf konventionelle Metallsuchsysteme. Diese Systeme wiesen aber Unzulänglichkeiten auf, wie Neil Hardy, Engineering Manager bei Thorntons, erklärt: „Manche unserer in den Schachteln enthaltenen Pralinen sind in Folie verpackt, so dass wir sie nur vor dem Ein- und Verpacken auf Mängel untersuchen konnten. Jetzt mit der Röntgentechnologie können wir die Pralinen ein zweites Mal untersuchen bevor sie die Fertigungslinie verlassen.“

Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass der AXIS auch sehr kleine Verunreinigungen ausfindig machen kann. „Während ein Metalldetektor wahrscheinlich ziemlich kleine Verunreinigungen erfassen kann, ist dies nur mit einer kleinen Öffnung möglich. Wir brauchen hingegen eine große Öffnung, um die Pralinschachtel unterzubringen,“ erklärt Neil Hardy. Das ist in der Tat einer der Gründe, aus denen sich Thorntons für einen Röntgenapparat von Loma entschieden hat. „Loma war als einziges Unternehmen bereit, einen Apparat mit einer für unsere Bedürfnisse ausreichend breiten Öffnung zu bauen. Alle anderen waren ganz einfach zu eng, um unsere Pralinschachteln durchzuschleusen.“

Er ist zufrieden mit der Leistung der Anlage: „Seit der Installation des AXIS haben wir keine bedeutenden Fälle von Verunreinigungen festgestellt. Aus meiner Sicht ist das gut, da ich somit Vertrauen in unsere Fertigungsprozesse setzen kann.“

Während manche der Produktionslinien bei Thorntons 24 Stunden täglich an sechs Tagen pro Woche (an einem Tag finden Reinigungsarbeiten statt) in Betrieb sind, arbeitet das Loma AXIS-Band 16 Stunden täglich, an fünf Tagen pro Woche. Neil Hardy berichtet, dass die Leistung des Apparats bis dato genauso verlässlich war wie der Hersteller vorher angegeben hatte. Ein wichtiger Gesichtspunkt, wenn man bedenkt, dass bei Thorntons jede Woche um die 200 Tonnen - ungefähr zwei Millionen Pralinen – hergestellt werden.

-Ende-