

Praktijkvoorbeeld

Long Clawson Dairy haalt kwaliteitsnormen met het grootste gemak met Loma Systems

Long Clawson Dairy werd opgericht in 1911, toen twaalf boeren uit het schilderachtige Vale of Belvoir een coöperatie vormden om Stilton-kaas te produceren in het dorp Long Clawson, in het hart van het Engelse Leicestershire. Het bedrijf streeft naar de allerbeste kwaliteit op het gebied van Stilton-kaas en bouwt voortdurend aan zijn portefeuille, die momenteel meer dan 30 producten omvat, waaronder de traditionele Blue Stilton, Blue Shropshire en Blue Vinney. Er wordt gewerkt vanuit drie vestigingen: Long Clawson, Harby en Bottesford, die alle een belangrijke rol spelen in de levering van het eindproduct aan de klant.

Deze superieure kaasfabrikant levert aan grote supermarktketens door het hele Verenigd Koninkrijk, zoals Tesco, Asda, Morrisons, Sainsbury en Marks & Spencer. Long Clawson Dairy produceert kaas in de meest uiteenlopende afmetingen, van kleine puntjes van 60-650g voor supermarkten tot grote kazen van 1-8kg voor delicatessenzaken en groothandels.



Een vijfde van de productie wordt geëxporteerd naar de VS, Canada, Europa en het Verre Oosten. Met zulke indrukwekkende klanten moet er te allen tijde worden voldaan aan hoge normen en kwaliteitscontroles.

Meegroeien_

Long Clawson heeft al bijna vijftien jaar een uitstekende relatie met Loma Systems. Het begon met twee metaaldetectoren aan het eind van elke verpakkingslijn, waar de kaas al veilig is ingepakt en de kans op besmetting of beschadiging minimaal is. Maar samen met het succes van Long Clawson Dairy is ook de productiefaciliteit gegroeid: in de fabriek in Long Clawson draaien inmiddels zes productielijnen tegelijk.

Toen er twee jaar geleden extra metaaldetectoren nodig waren om te voldoen aan de toenemende vraag, besloot Long Clawson tot opwaardering van alle machines en werden drie fabrikanten geselecteerd om offerte uit te brengen. Loma Systems was daar één van. Prijs, functionaliteit, service en ondersteuning waren belangrijke aspecten die Long Clawson vertegenwoordigd wilde zien in een leverancier. Na uitvoerig onderzoek bleek Loma de ideale kandidaat en werden de IQ²-machines geselecteerd.

Peter Tinsley, Packing Administration Manager van Long Clawson Dairy: "Wij hebben in het verleden wel gewerkt met andere leveranciers van inspectiesystemen, maar hadden teleurstellende ervaringen met hun after-sales service. De service en ondersteuning die Loma in de loop der jaren heeft geboden is echter uitstekend. Mochten zich problemen of complicaties voordoen, dan kunnen we direct op de steun van Loma's serviceteam rekenen. Als apparatuur kapot gaat, kost dat honderden of zelfs duizenden ponden aan inkomsten. Het minimaliseren van die productieonderbreking heeft dus de hoogste prioriteit. Loma begrijpt hoe belangrijk tijd is en reageert onmiddellijk."

De uitdagingen

Net als alle kazen heeft Stilton wisselende concentraties van zout en water, wat het detecteren van metaalverontreinigingen nog moeilijker maakt dan het al is. Omdat deze ingrediënten samen soortgelijke eigenschappen bezitten als metaal, moeten metaaldetectoren in staat zijn deze ongunstige effecten te compenseren.

"We moesten er zeker van zijn dat onze operators alle machines eenvoudig konden resetten - Loma's metaaldetectoren zijn in een handomdraai gekalibreerd en voldoen volledig aan onze eisen op het gebied van nauwkeurigheid en gebruiksvriendelijkheid," aldus Tinsley.

Extra voordelen

Loma's metaaldetectoren bij Long Clawson zijn bovendien voorzien van afsluitbare opvangbakken, om ervoor te zorgen dat uitgeworpen producten niet meer in de productiestroom



terecht kunnen komen. Deze functionaliteit ondersteunt tegelijkertijd Long Clawson Dairy's arbonormen, omdat de afgesloten bak voorkomt dat de hand van de operator in de machine bekneld raakt.

Na de metaaldetectoren aan het eind van elke verpakkinglijn gaat de kaas nog door een IQ²-machine en wordt dan pas gesneden. Dit ter

bescherming van het ultrasone blad, dat kapot zou gaan als het in contact zou komen met metaal. De productie zou dan worden stilgezet, om niet te spreken van de duizenden ponden die het zou kosten om het blad te vervangen.

Wetgeving

Grote landelijke supermarktketens eisen dat hun leveranciers voldoen aan specifieke criteria op het gebied van gezondheid en veiligheid. Long Clawson is wat dat betreft geen uitzondering en moet zijn klanten bewijzen dat het over processen beschikt om aan bepaalde normen te voldoen, waaronder HACCP. HACCP vormt daarom een belangrijk aspect van Long Clawson's *due diligence* proces. De afdeling kwaliteitscontrole controleert de IQ²-machines zelfs elk half uur. Er worden testverpakkingen aangeboden om te zien of het vereiste niveau wordt gehaald. Alle prestaties worden vastgelegd en aan het eind van de dag opgeslagen.

Peter Tinsley: "Onze klanten verwachten dat wij aan strenge normen voldoen om te voorkomen dat verontreinigingen door de mazen van het net glippen. Naleving van die regels is goed voor onze eigen zaak en voor onze klanten. Er kunnen zelfs boetes worden opgelegd als een product van de schappen moet worden gehaald omdat een eindgebruiker er ziek van is geworden, dus is het essentieel dat wij alles in het werk stellen om dat te voorkomen. Per slot van rekening: hoe betrouwbaarder de systemen op de productielijn, hoe beter wij in staat zijn onze investering te beschermen."

Tot slot zei Tinsley: “Loma voldoet aan al onze eisen op het gebied van verontreinigingsdetectie. Onze 15 jaar durende relatie is daarvan het bewijs. Loma’s service, ondersteuning, communicatie en betrouwbaarheid zijn fantastisch en ik weet zeker dat zij ons in onze groei blijven ondersteunen.”