



BAKKAVOR

IP69-COMBO-SYSTEM SPART ZEIT UND GELD IN DER NUDELLINIE VON BAKKAVOR

Die Bakkavor Group ist ein weltweit führender Anbieter auf dem Markt für frisch zubereitete Lebensmittel (FPF) mit Standorten im Großbritannien, den USA und China, der sich auf die Entwicklung von Eigenmarkenprodukten für führende globale Lebensmitteleinzelhändler und bekannte internationale Gastronomiebetriebe spezialisiert hat. Der größte Markt der Bakkavor Group ist das Vereinigte Königreich, wo sie in ihren 25 Werken frisch zubereitete Lebensmittel entwickelt und herstellt.

Ihre 2.000 Produkte umfassende Produktpalette ist in vier Kategorien unterteilt: Fertigsalate, Desserts, Pizza und Brot. Da der größte Teil der Produkte von Bakkavor nur eine kurze Haltbarkeit besitzt, wird ein komplexes „Just-in-time“-Betriebsmodell eingesetzt, in dem Werke 24 Stunden pro Tag, 364 Tage im Jahr arbeiten und dabei jeden Tag – für den jeweiligen Tag – Aufträge mit extrem kurzen Fristen erhalten. Der Salatsektor von Bakkavor, Bakkavor Salads, besteht aus mehreren britischen Standorten. Das Werk in Bourne, Lincolnshire, ist spezialisiert auf die Fertigung von zubereitetem Obst, Blattsalaten und pfannengebratenen Mischungen.

Herausforderungen für Bakkavor Salads

Bakkavor Salads hatte ein alterndes Prüfsystem in einer Fertigungslinie eingesetzt, in der Nudeln für die Mikrowelle in Packungen verarbeitet werden. Bei bis zu zehn verschiedenen Nudelprodukten, denen sich der Metalldetektor täglich gegenübersehen musste, musste die Anlage nach jedem Produktwechsel gereinigt werden – hauptsächlich deshalb, weil starke Geschmacksstoffe und mehrere Saucen eingesetzt wurden, und um eine Kreuzkontaminierung zwischen Allergenen und Nicht-Allergenen zu verhindern.

Da die Nudeln klebrig sind, waren sie häufig im Förderband des ursprünglichen Metalldetektors steckengeblieben, was nicht nur die Förderleistung beeinträchtigt, sondern auch zahlreiche hygienische Probleme verursacht hatte. Die Ausfallzeiten für Produktwechsel und Reinigung hatten nicht nur die Ausbringung erheblich reduziert, sondern waren auch kostenintensiv, da das Personal für bis zu eine Stunde täglich die Arbeit unterbrechen musste, um vor dem erneuten Anfahren der Produktion auf das Trocknen der Maschinen zu warten.

Die Gelegenheit

Zur Bewältigung dieser Herausforderungen haben LOMA SYSTEMS® und Bakkavor gemeinsam ein neues kombiniertes System aus Metalldetektor und Kontrollwaage erarbeitet, das leichter und schneller zu reinigen ist. Das System wurde als Antwort auf Rückmeldungen von Kunden entwickelt, die, wie Bakkavor, mit herkömmlichen Inspektionsgeräten Schwierigkeiten hatten, das erforderliche Niveau von Hygienestandards einzuhalten, und die ihren Zeitaufwand für Produktwechsel und Reinigung – und die entsprechend kostenintensiven Ausfallzeiten – reduzieren mussten.



Fakten zu Bakkavor Bourne Salads:

- Betrieb rund um die Uhr, 364 Tage im Jahr
- 2.000 frisch zubereitete Nahrungsmittel im britischen Portfolio

Lösung von LOMA

- CW3 RUN-WET® Combo-System
- Prüfung auf metallische Fremdkörper und Kontrollwaage
- Voile IP69-Konformität

„Loma setzt Maßstäbe für bessere Hygiene – besonders in anspruchsvollen Umgebungen.“

Die Lösung

Das CW3 RUN-WET® Combo-System von Loma ist ein voll IP69-konformes Kontrollwaagen- und Metalldetektorsystem, das so konzipiert ist, dass es die neuesten branchenführenden Hygienegrundsätze erfüllt und eine schnellere, einfachere Reinigung ermöglicht. Ausgelegt für anspruchsvolle Abwaschumgebungen bietet das System Bakkavor außerdem eine erhöhte Fertigungseffizienz, da es nach der Reinigung keine Trocknungszeit benötigt.

„Wir führen täglich etwa zehn Produktwechsel mit einer Vielzahl von Nudeln und Saucen durch. Die Reinigung zwischen Produktwechseln ist intensiv und umfasst ein Abwaschen mit Hochdruck, um alle Verunreinigungen von der Maschine zu entfernen. Das RUN-WET-System ist genau für diese Art von anspruchsvollen Umgebungen gebaut.“

„Alles an dieser Maschine ist auf Beständigkeit und Hygiene ausgelegt... Selbst die Anzeigelampe ist so konstruiert, dass sie hygienisch und leicht zu reinigen ist. Eine wirklich eindrucksvolle Anlage.“

„RFID ist ein entscheidender Vorteil für uns im Hinblick auf Rückverfolgbarkeit und Zurechnung zu Bedienern. Es ist eine Schlüsseltechnologie für die Zukunft aller Nahrungsmittelwerke, da der Kontakt zur Maschine minimiert und für eine verlässliche Zugriffskontrolle gesorgt wird.“



Michael McRanor
Engineering Project Manager,
Bakkavor Bourne Salads



Im Bild: Die Loma CW3 RUN-WET® Combo

„Loma ist die erste Wahl für Prüfsysteme bei Bakkavor Salads.“

„Der Kundenservice von Loma ist hervorragend.“

Erfahrungen mit dem CW3 RUN-WET® Combo-System bei Bakkavor Salads

Vorteile des Designs:

- Keine unnötigen Schnörkel – bequeme, zügige und gründliche Reinigung bei minimalen Bakterienansammlungen, da sich an keiner Stelle Schmutzrückstände bilden können.
- Die offene Anordnung des Förderbands ermöglicht eine leichte Reinigung und, falls erforderlich, das Entfernen von Ablagerungen.
- Abnehmbare Abdeckungen mit Sicherheitslichtvorhang sorgen für eine unterbrechungsfreie Sichtbarkeit der Produktion.
- Voll zugängliche Verkabelung für eine Reinigung ohne großen Aufwand.
- Chemikalienresistente Dichtungen, Lager und Rollen von höchster Qualität sorgen für lange Standzeiten, ohne – wie bei anderen Maschinen – bei den Wartungsintervallen alle sechs Monate ausgetauscht werden zu müssen. Dies gewährleistet Zuversicht in die Maschine und hält die Fertigung am Laufen.
- Der Benutzerzugriff per RFID (radio-frequency identification) minimiert den Kontakt mit der Maschine und sorgt für umfassende Berechenbarkeit, Einblicke in Daten und Rückverfolgbarkeit.

Vorteile für die Produktion:

- Zeitsparend – Nach Schätzungen von Bakkavor werden täglich, trotz mehrerer Produktwechsel, etwa zwei Stunden Produktionszeit eingespart, was der einfachen Reinigung und weggefallenen Trocknungszeit geschuldet ist.
- Das System ist die einzige Maschine am Standort Bourne, die komplett „schaumgewaschen“ werden kann – und das ohne Trocknen nach dem Abwaschen, was eine verlängerte Betriebszeit der Anlage bedeutet.
- Geschwindigkeit und Effizienz – Durch einen Geschwindigkeitszuwachs in der Fertigungslinie konnte die Verpackung der Nudeln beschleunigt werden.
- Einfache Installation – Das System kann innerhalb eines Tages installiert, eingerichtet und in Betrieb genommen werden, was bei Systemen anderer Anbieter drei bis vier Tage dauern kann.
- Sorgt für einheitliche Erkennung von Metall und identifiziert Abweichungen im Produktmix.
- Nach der Reinigung hatte Bakkavor bis zum heutigen Tag noch keinen fehlgeschlagenen Abstrich von dem System.

www.loma.com

Tel: +49 0-2064-43724-0 | Email: enquiries@loma.com
Metallerkennung | Kontrollwaagen | Röntgenscanner

Ein  Unternehmen