



BAKKAVOR

IP69 COMBO-SYSTEEM HELPT BAKKAVOR TIJD EN GELD TE BESPAREN OP HUN NOEDELLIJN

De Bakkavor Group is een toonaangevende wereldwijde leverancier op de markt van vers bereide voeding (FPF), met vestigingen in het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en China, en is gespecialiseerd in de ontwikkeling van huiskamerproducten voor de grootste internationale supermarkten en bekende internationale foodservice-exploitanten. Het Verenigd Koninkrijk is de grootste markt voor Bakkavor, waar ze in hun 25 fabrieken vers bereide voeding bedenken en produceren.

Hun assortiment van 2.000 producten is gebaseerd op vier categorieën: kant-en-klare salades, desserts, pizza en brood. Aangezien het overgrote deel van de producten van Bakkavor een korte houdbaarheid heeft, bestaat er een complex just-in-time-exploitatiemodel, waarbij fabrieken 24 uur per dag en 364 dagen per jaar produceren. De deadlines zijn strak en orders worden op dezelfde dag geleverd. De saladesector van Bakkavor, Bakkavor Salads, omvat verschillende vestigingen in het Verenigd Koninkrijk. De vestiging in Bourne, Lincolnshire, is gespecialiseerd in het maken van bereid fruit, groene salades en roerbakmixes.

Uitdagingen voor Bakkavor Salads

In de vestiging van Bakkavor Salads in Bourne werd een verouderd inspectiesysteem gebruikt op een lijn voor verpakte magnetronnoedels. Omdat deze metaaldetector dagelijks tot tien verschillende noedelproducten verwerkte, moest de apparatuur na elke productwissel worden gereinigd. Dit was noodzakelijk door de aanwezigheid van sterke smaken en verschillende sauzen en het risico op kruisbesmetting tussen allergenen en niet-allergenen.

Door de kleverige aard van de noedels kwamen ze bovendien vaak vast te zitten in de bestaande transportband van de metaaldetector. Dit veroorzaakte niet alleen problemen met het draaien van de band, maar ondermijnde ook de hygiëne. De stilstand voor omschakelen en reinigen had niet alleen een aanzienlijke impact op de productie, maar had ook financiële gevolgen omdat het personeel tot een uur per dag moest wachten tot de machines droog waren voordat de productie weer kon worden opgestart.

De kans

Met deze uitdagingen als uitgangspunt werkte LOMA SYSTEMS® samen met Bakkavor aan de implementatie van een nieuw gecombineerd systeem van metaaldetector en controleweiger dat eenvoudiger en sneller kan worden gereinigd. Het systeem is ontwikkeld op basis van de feedback van klanten die, net als Bakkavor, moeite hadden om met traditionele inspectieapparatuur het juiste niveau van hygiënenormen te garanderen. Bovendien wilden ze minder tijd besteden aan omschakeling en reiniging, zodat de productie minder lang zou stilstaan.



Feiten over Bakkavor Bourne Salads:

- Produceert 24 uur per dag, 7 dagen per week, 364 dagen per jaar
- Heeft in het VK een assortiment van 2.000 vers bereide voedingsmiddelen

De LOMA-oplossing

- CW3 RUN-WET® Combo-systeem
- Controle op metaalverontreiniging en gewicht
- Volledige beschermingsgraad volgens IP69

"Loma zette de norm voor betere hygiëne, met name in veeleisende omstandigheden."



Afgebeeld: Het Loma CW3 RUN-WET® Combo-systeem

“Loma is de eerste keuze van Bakkavor Salads als leverancier van inspectiesystemen.”

“De aftersales van Loma is uitstekend.”

De oplossing

Het CW3 RUN-WET® Combo-systeem van Loma is een combinatie van een controleweiger en metaaldetector met volledige beschermingsgraad volgens IP69. Het systeem is ontworpen in overeenstemming met de hygiënische normen van de sector voor een snellere en eenvoudigere reiniging. Het systeem, dat ontworpen is voor omgevingen waarin veel onderhoud en grondige reiniging wordt vereist, zou Bakkavor ook een hogere lijnefficiëntie opleveren, aangezien er na de reiniging geen droogtijd nodig is.

“We doen ongeveer tien productwisselingen per dag, waaronder diverse noedels en sauzen. De reiniging tussen de wissels is grondig, met een hogedrukreiniging om alle verontreinigingen van de machine te verwijderen. Het RUN-WET-systeem is gebouwd voor precies dit soort veeleisende omstandigheden.

“Alles aan de machine is solide en hygiënisch... zelfs de koepellamp kan hygiënisch en gemakkelijk worden gereinigd. Het is echt een geweldig hulpmiddel.

“RFID biedt ons een uitstekend voordeel wat betreft de traceerbaarheid en de verantwoordelijkheid van de operator. Het is de sleutel voor de toekomst van alle voedingsfabrieken door het minimaliseren van contact met de machine en veilige toegangscontrole.”



Michael McRanor
Engineering Project Manager,
Bakkavor Bourne Salads

De ervaring van Bakkavor Salads met het CW3 RUN-WET® Combo-systeem

Ontwerpvoordelen:

- Het systeem heeft geen hoekjes en gaatjes en kan daardoor gemakkelijk en snel grondig worden gereinigd. Als er geen vuil is, kunnen bacteriën zich ook minder snel ophopen.
- Het open ontwerp van de transportband vergemakkelijkt, indien nodig, de reiniging of afvoering van afval.
- Dankzij de afneembare afdekkingen met een veiligheidslichtgordijn, is er goed zicht op de productielijn en hoeft deze niet te worden stilgelegd.
- Volledig toegankelijk kabelsysteem voor eenvoudige reiniging.
- De chemisch beschermde afdichtingen, lagers en rollen zijn van hoge kwaliteit, waardoor ze lang meegaan en niet om de zes maanden vervangen hoeven te worden, zoals bij andere machines wel het geval is. Dit geeft veel vertrouwen in de machine en houdt de lijn draaiende.
- RFID-gebruikerstoegang (radiofrequentie-identificatie) beperkt het contact met de machine tot een minimum en biedt volledige verantwoordelijkheid, inzicht in gegevens en traceerbaarheid.

Productievoordelen:

- Tijdsbesparing: Bakkavor schat dat het dagelijks twee uur aan productietijd kan besparen ondanks meerdere productwissels, doordat het eenvoudig kan schoonmaken en er geen droogtijd is.
- Het systeem is de enige machine in de vestiging in Bourne die volledig met schuim kan worden gereinigd, geen droogtijd heeft en dus langer operationeel is.
- Snelheidsefficiëntie: de snelheidswinsten op de lijn hebben geleid tot een verhoging van de verpakkingssnelheid van hun noedels.
- Eenvoudige installatie: het systeem kan in één dag worden geïnstalleerd, geconfigureerd en in gebruik genomen, in tegenstelling tot systemen van andere bedrijven waarvoor dit proces drie of vier dagen in beslag kan nemen.
- Levert consistente metaaldetectie en identificeert inconsistenties in de productenmix.
- Het systeem heeft tot nu toe elke hygiënetest na reiniging doorstaan.