



RÖNTGENTECHNOLOGIE VERHILFT FLEISCHVERARBEITER ZU GLEICHGEWICHT ZWISCHEN LEBENSMITTELSICHERHEIT UND PRODUKTINTEGRITÄT

Der Kepak-Konzern ist ein irisches Unternehmen im Familienbesitz, das für eine nachhaltige Lebensmittelherstellung bekannt ist. Der Konzern verarbeitet eine Vielzahl von frischen und veredelten Fleischwaren und versorgt Gastronomie- und Einzelhandelsmärkte weltweit mit erstklassigen Fleischstücken, zeitgemäßen Foodservice-Lösungen und marktführenden Verbrauchermarken.

Die Palette an marktführenden Marken von Kepak umfasst Rustlers, Big Al's, Feasters, Stript Snacks und Celtic Beef. Kepak beschäftigt über 4.500 Mitarbeiter in 12 Produktionsstätten in ganz Irland und dem Vereinigten Königreich und hat Vertriebsbüros in Europa, den USA, Asien und Afrika.

Die Herausforderung – mit dem gleichen Platz mehr schaffen

Außer seinem Angebot für die Gastronomie fertigt der Kepak Standort Kirkham im Vereinigten Königreich vor allem verschiedene mikrowellenfähige Burger und warme Sandwiches, die in durchsichtigen, zu 100% recyclebaren Verpackungen mit Beilagen wie Käse und Sauce angeboten werden. Kepak Kirkham produziert die Marke Rustlers – eine Marke unter den Top 100 im Vereinigten Königreich und Europas führende Marke unter den Mikrowellensnacks. Da die Marke rund um Geschmack, bequeme Zubereitung und Qualität aufgestellt ist, sind Standards der Lebensmittelsicherheit ein Hauptaugenmerk des Standorts, an welchem nach Weltklassestandards in Sachen Sicherheit von Nahrungsmitteln gearbeitet wird und höchste Bewertungen bei Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsprüfungen gang und gäbe sind.

Auf allen 8 Verarbeitungslinien des Standorts wurde eine veraltete Mischung aus Metalldetektoren und Kontrollwaagen verwendet, mit der man nicht in der Lage war, weichere Verunreinigungen wie beispielsweise Knochen zu entdecken und sicherzustellen, dass der Saucenbeutel und die Käsescheibe richtig in den Packungen untergebracht wurden. Kepak wollte seine Möglichkeiten zur Erkennung verbessern, aber dennoch weiterhin seine Produkte abwägen und die Produktintegrität prüfen – und all das mit einem geringeren Platzbedarf.



Im Bild: X5 Space Saver von Loma

Die Gelegenheit

Wegen der Komplexität, die das fertige Burgerprodukt „zum Mitnehmen“ darstellte, entschied man sich dafür, jede Fertigungslinie mit einem neuen Röntgengerät auszustatten, um eine erstklassige Erkennung von metallischen Fremdkörpern und eine ebenso beeindruckende Fähigkeit zur Erkennung von Verunreinigungen wie Knochen, Keramik und Glas zu gewährleisten. Darüber hinaus sollte die Röntgenanlage die Integrität des Produkts sowie Gewicht und Volumen des Produkts mit einer Toleranz von 3 g prüfen. Die Röntgenlösung musste außerdem für eine Ausbringung von 100 Packungen pro Minute sorgen, um die Anforderungen an die Fertigung erfüllen zu können.

Nach ausgiebigen Besprechungen wurde Loma beauftragt, den Standort Kirkham mit 8 seiner marktführenden, kompakten X5 Space Saver-Röntgeneinheiten zu beliefern, die verschiedenste Fremdkörper sicher aufspüren können und sich leicht in bestehende Linien integrieren lassen.

Die Lösung – Röntgen als Rettung

Loma integrierte 8 Röntgeneinheiten des Typs X5 Space Saver in die Fertigungslinien von Kepak. Durch die Umsetzung eines erstklassigen Critical-Control-Point-(CCP)-Schutzes gelang es, Kepaks anspruchsvolle Qualitätsanforderungen im Hinblick auf Fremdkörper- und Produktintegritätsprüfungen zu erfüllen.

„Wir hatten sehr hohe Erwartungen an die Röntgengeräte von Loma, was auf die Art unserer Produkte zurückzuführen ist, und brauchten eine detaillierte Auftragsklärung, damit die Anlage perfekt funktionieren konnte. Sobald das erreicht war, waren wir von dem Endergebnis begeistert. Bei der Montage war das technische Team von Loma genaustens darauf bedacht sicherzustellen, dass die Röntgengeräte eine optimale Leistung erbringen – insofern könnten wir nicht zufriedener sein. Ich habe 100%iges Vertrauen in die Röntgentechnologie von Loma.“



Lee Arkinstall
Project & Improvement Manager
Food Division, Kepak

Lösung von LOMA

- X5 Space Saver Röntgeneinheiten.
- Prüft auf Fremdkörper und Produktintegrität.
- Druckluft-Separator.

„An dem Engagement und der Leidenschaft von Loma, die absolut beste Lösung bereitzustellen, gibt es nichts auszusetzen.“



Im Bild: Der Loma X5 Space Saver

Erfahrungen mit dem X5 Space Saver bei Kepak

Vorteile des Designs:

- Gewährleistet unübertroffene Nachweisniveaus – 0,4mm für sehr kleine metallische Fremdkörper und 0,8mm bis 1,6mm, um weichere Fremdkörper aufzuspüren.
- Erstklassiger CCP-Schutz auf engstem Raum, mit einer Länge in der Fertigungslinie von nur 1000mm.
- Gebaut für einen Betrieb rund um die Uhr.
- Ideal für Produkte mit einer Höhe von bis zu 180mm.
- Möglichkeit zum bequemen Produktwechsel über den Einrichtungsassistenten der Maschine.
- Netzwerk-Konnektivität für Produktwechsel per Fernsteuerung und Datenfreigabe im Netzwerk.

Vorteile für die Produktion:

- Der Umstieg von der Metalldetektion auf Röntgen bedeutet für Kepak, dass nun mehr Fremdkörper erkannt werden können.
- Erreicht einen Durchsatz von 100 Packungen/Min.
- Röntgen erfüllt strengste Anforderungen im Hinblick auf Qualität und Richtlinien.
- Integritätsprüfungen von Packungsbestandteilen gewährleisten ein Produktgewicht und -volumen mit einer Toleranz von nicht einmal 3g.