

FRISCHE EIERSPÄTZLE ALS VERKAUFSSCHLAGER

Fallstudie
**Freiämter
Spätzli GmbH**

Fakten

- » Trotz beengter Platzverhältnisse in den Produktionsräumen war die Installation binnen kürzester Zeit erledigt.
- » Die feuchte Umgebung der Spätzleproduktion kann der Mehrkopfwage Ishida CCW-RVE mit zertifizierter Schutzart IP66 nichts anhaben.
- » Pro Minute können bis zu 40 Spätzle-Beutel abgefüllt werden. Das entspricht einer Steigerung von 100 Prozent.
- » Bei einer Verpackung mit 2.500 g Füllgewicht zum Beispiel beträgt die Überfüllung durchschnittlich nur 3 g.

Die Freiämter Spätzli GmbH ist so was wie ein Start-up-Unternehmen der Lebensmittelproduktion. Zur Vermarktung der Eier aus einer Legehennenhaltung hatte der Schweizer Betrieb die Spätzle-Herstellung begonnen. Das erfolgreiche Geschäft mit den naturreinen Teigwaren machte schnell eine Automatisierung des Verpackungsprozesses erforderlich. Mit einer Mehrkopfwage von Ishida schaffte der Hersteller nun den Quantensprung beim Wachstum.

Aufgabe

Der Unternehmer startete im Jahr 2008 die Herstellung von frischen Spätzle als Naturprodukte, das heißt ohne Zusätze und Konservierungsmittel. Das Geschäft nahm schnell Fahrt auf und erreichte schließlich mit der Listung in den Märkten des Handelskonzerns Migros eine beachtliche Größenordnung. Wegen der steigenden Nachfrage wollte die Freiämter Spätzli GmbH den Verpackungsprozess der Teigwaren automatisieren. Die Verwiegung und Abfüllung der Spätzle waren bis dato manuell durchgeführt worden. Das Verfahren war nicht nur langsam und beschwerlich, sondern es bedingte auch erheblichen Produktverlust durch Überfüllung.

Lösung

Abhilfe sollte eine vollautomatische Verpackungslösung mit Mehrkopfwage bringen. Die Freiämter Spätzli GmbH wandte sich in dieser Situation an die Itech AG (Rotkreuz) als Schweizer Vertretung von Ishida. Die Experten konzipierten eine Verpackungslösung mit einer Mehrkopfwage Ishida CCW-RVE. Sämtliche produktführenden Teile der Waage sind mit speziellen Riffelblechen ausgestattet, um ein Anhaften der frischen Eierspätzle zu verhindern. Trotz beengter Platzverhältnisse in den Produktionsräumen war die Installation binnen kürzester Zeit erledigt.





“ Die Bedienung der Waage am Touchscreen ist intuitiv und komfortabel. ”

Von Anfang an konnte die 10-köpfige Waage alle in sie gesetzten Erwartungen erfüllen. Die Eierspätzle werden jetzt schnell, präzise und zugleich äußerst produktschonend verarbeitet.

Über einen Steigförderer gelangen die frisch gekochten Eierspätzle auf die Mehrkopfwage. Eine integrierte Wiegezone misst das Produktgewicht und steuert dementsprechend die Zufuhmenge auf den Verteilteller.

“ Gegenüber der manuellen Verwiegung sparen wir so rund 5 Prozent Produkt. ”

Vibrierende Radialrinnen halten die Spätzle „im Fluss“ und transportieren sie zu den Vorschalen, die automatisch die Zufuhr zu den darunter befindlichen einzeln öffnenden Wiegeschalen regulieren. Ein Mikroprozessor berechnet in Sekundenbruchteilen die Teilmengenkombination, welche dem Zielgewicht am nächsten kommt. Anschließend erfolgt der Abwurf der präzise dosierten Produktportionen direkt in die Schlauchbeutel mit Füllgewichten von 350 g, 500 g und 2.500 g.

Die feuchte Umgebung der Spätzleproduktion kann der Mehrkopfwage Ishida CCW-RVE mit zertifizierter Schutzart IP66 nichts anhaben. Als „Zeitsparer“ erweisen sich die Produktwechsel über den Abruf von Voreinstellungen per Knopfdruck. Eine schnelle Reinigung ermöglicht der Umstand, dass alle produktführenden Komponenten ohne Einsatz von Werkzeug aus- und wieder eingebaut werden können. Die Bedienung der Waage am Touchscreen nennt Franz Gürber „intuitiv und komfortabel“.

Die Freiämter Spätzli GmbH hat mit der Mehrkopfwage von Ishida nun endlich die passende Verpackungslösung gefunden. Das ausschlaggebende Kriterium ist die im Vergleich zu vorher stark gesteigerte Geschwindigkeit. Pro Minute können bis zu 40 Spätzle-Beutel abgefüllt werden. Das entspricht einer Steigerung von 100 Prozent. Diese hohe Leistung lässt sich zuverlässig und konstant erreichen. Darüber hinaus profitiert das Unternehmen von der größeren Genauigkeit. Bei einer Verpackung mit 2.500 g Füllgewicht zum Beispiel beträgt die Überfüllung durchschnittlich nur 3 g. „Gegenüber der manuellen Verwiegung sparen wir so rund 5 Prozent Produkt“, sagt Franz Gürber. Für die Amortisierung der Investition in die Ishida Mehrkopfwage kalkuliert Gürber mit einer Zeitspanne von 2,5 Jahren. Die Freiämter Spätzli GmbH hat den Wachstumsschritt geschafft und die Belieferung der Migros Märkte mit frischen Eierspätzle „Aus der Region. Für die Region“ ist sichergestellt.

Kontakt

Ishida GmbH

Tel: +49 (0) 791 94516-0
info@ishida.de

Max-Planck-Straße 2
74523 Schwäbisch Hall
Deutschland



www.ishida.de