

Aufs Gramm genau: Abfüllung von Premium-Schokoladenprodukten



Fallstudie / Zotter

Tafeln, Pralinen, Riegel, Dragees... Mehr als 500 verschiedene Produkte auf Schokoladenbasis entstehen bei Zotter in Riegersburg/ Österreich. Alle sind fair und bio und alle geeignet, ein echtes Geschmackserlebnis zu erzeugen. Deshalb ist das Unternehmen über Europa hinaus bei den Feinschmeckern unter den Schokoladen-Fans bekannt. In der Produktion nutzt Zotter zwei Ishida-Mehrkopfwagen für das grammgenaue Verwiegen – eine mit manueller Bedienung und damit besonders flexibel, die andere als Teil einer automatisierten, robotergestützten Verpackungslinie.

Zahlen und Fakten



Zotter investierte in zwei Ishida-Mehrkopfwagen zum Wiegen verschiedenster Schokoladenwaren – eine zum Verpacken in Beutel und eine in Schachteln.



Die Standardabweichung vom Zielgewicht pro Packung liegt bei unter 0,5 % bei Zielgewichten von 20 g bis 130 g und Leistungen von 20 bis 30 Packungen pro Minute.



Die schnelle Einrichtung, die einfache Reinigung und die unkomplizierte Bedienung der Ishida-Wagen ermöglichen dem Kunden schnelle Produktwechsel und somit hohe Flexibilität.



Kürbiskernöl und Schlicher Roséwein: Das sind kulinarische Spezialitäten der Steiermark, die weit über Österreich hinaus bekannt sind, und es gibt noch einige weitere. Was in nahezu keiner Aufzählung fehlt, sind die Schokoladen von Zotter. Es sind mehr als 500 Sorten und Produkte, die „einer der weltbesten Chocolatiers“ – so das Urteil eines Feinschmeckermagazins – in Riegersburg, ca. 50 Kilometer östlich von Graz, herstellt.

Das kann der Besucher „live“ erleben, und dieses Angebot nutzen viele: Rund 300.000 Besucher kommen jährlich in die Zotter Erlebniswelt, zu der ein „gläserner Rundgang“ entlang der Produktion und natürlich ausgiebiges Probieren gehören.

Herzstück am Standort ist jedoch die Produktion. Rund 1.000 Tonnen Schokolade verarbeitet das Unternehmen, das am Standort rund 230 Mitarbeitende beschäftigt, pro Jahr zu mehr als 500 verschiedenen Produkten; jedes Jahr kommen mindestens zehn neue hinzu. Darunter sind zahlreiche gefüllte handgeschöpfte Schokoladen oder pure Ursprungsschokoladen wie zum Beispiel „Labooko“ mit Kakaoprozents-Ranking.

Insgesamt werden in Riegersburg pro Tag bis zu 60.000 Tafeln hergestellt und verpackt. Geschmacksrichtungen und Ingredienzien wie Mango-Chili, Salbeimarzipan und Kardamom zeigen schon, dass es sich hier nicht um alltägliche Geschmacksorten wie Trauben-Nuss oder Vollmilch handelt. Auch Oliven, Grieben und sogar Fisch wurden schon in die Rezepturen eingearbeitet – und von den Kunden geschätzt.

Neben der handgeschöpften Schokolade stellt das Unternehmen unter anderem auch Pralinen, Trinkschokolade, Schoko-Popcorn und Ballero-Dragees (schoko-überzogene Früchte und Nüsse) her. Alle Zutaten stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau und werden nach den Grundsätzen des fairen Handels verarbeitet. Das betrifft nicht nur die Kakaobohnen, sondern ebenso alle anderen Zutaten. Und für sämtliche Produkte gilt das Konzept „Bean-to-Bar“. Was das bedeutet, erläutert Produktionsleiter Gerald Prasch: „Wir gehören zu den ganz wenigen Qualitäts-Chocolatiers weltweit, die alle Produktionsprozesse der Schokoladenerzeugung im Haus haben – vom Rösten der Kakaobohnen über das Walzen und Conchieren bis zur Formgebung und Verpackung.“

Dabei verlangt die sehr große Produktvielfalt ein hohes Maß an Flexibilität in der Planung und Organisation – von den Mitarbeitenden, aber ebenso von den Anlagen. Jede Maschine muss viele unterschiedliche Produkte verarbeiten, wiegen und verpacken können. Das zeigt das Beispiel der Ishida-Mehrkopfwage vom Typ CCW-SE in einem Produktionsbereich. Die 14-Kopf-Wage wird für das Abpacken von Popcorn (mit „Schoko inside“) genutzt, aber auch für Kaffee und für die „Glühbirnen“. Das sind Edel-Kuvertüren in gut portionierbarer Form von kleinen Glühbirnen, die in mehr als 20 Sorten lieferbar sind.

Die Ishida CCW-SE-214 ist auf einem Podest über einer Kopas-Schlauchbeutelmaschine installiert und wird manuell bedient. Abgepackt werden hier Gebinde von 20 bis 130 Gramm. Beide Maschinen sind steuerungstechnisch verknüpft, und für jedes Produkt lässt sich am Display der Waage ein Programm aufrufen, das u.a. die jeweilige Fließgeschwindigkeit bzw. Fallzeit und die Schlauchbeutelgröße berücksichtigt.

Laut Gesetzgebung – in Deutschland ist die Fertigverpackungsverordnung maßgebend – können einzelne Verpackungen ein geringeres Gewicht enthalten als angegeben, solange dies kompensiert wird durch andere Packungen mit „Übergewicht“. Aber das passt nicht zum Qualitätsanspruch von Zotter. Gerald Prasch: „Wenn 100 Gramm auf der Packung steht, garantieren wir mindestens 100 Gramm.“ Andererseits – Schokolade ist ein wertvolles Produkt – sollte das verpackte Gewicht auch nicht sehr viel höher sein. Die Kontrollwaage des Wägesystems dokumentiert, dass dieser Anspruch erfüllt ist: Sie zeigt mal 100 g, mal 101 g und selten 102 g an. Die Mehrkopfwage leistet also gute Arbeit, effizient und ehrlich, und das über lange Zeiträume und bei 20 bis 30 Takten pro Minute: Die durchschnittliche Abweichung vom Zielgewicht liegt bei unter 0,5%.“

Bei der Auswahl der Waage haben die Verantwortlichen bei Zotter auch auf einfaches Rüsten und schnelle Reinigung geachtet. Schließlich müssen bei jedem Produktwechsel alle produktberührten Teile gereinigt werden, und solche Wechsel gibt es häufig. Die Ishida-Mehrkopfwagen sind auf diese Anforderung optimal eingerichtet.

In einem anderen Fertigungsbereich werden unter anderem Balleros in 100-Gramm-Kartons abgefüllt. Das sind getrocknete Früchte und geröstete Nussstücke, die in Schokolade, Nougat oder bunter Fruchtkuvertüre gerollt wurden. Wenn die Kuvertüre auf der Zunge zergangen ist, folgt das knackige Geschmackserlebnis zum Beispiel von getrockneter Kirsche, Ingwer, Physalis oder Pistazien.

Weil diese und ähnliche Schoko-Produkte konstant stark nachgefragt werden, packt Zotter sie auf einer automatisierten Linie ab. Zuerst wird der Karton aufgerichtet und der Innenboden beklebt, damit das Pergamentpapier, das ein Roboter einlegt, dort haften bleibt. Dann folgt, in die Linie integriert, wieder eine Ishida-Mehrkopfwage, diesmal vom Typ CCW-RS-210 mit zehn Wiegeköpfen. Sie wird automatisch, über ein Förderband, beschickt und verwiegt – ebenso präzise wie die CCW-SE-214 – üblicherweise zwischen 6000 und 7000 Packungen am Tag, bei zwei bis drei Sortenwechseln.

So unterschiedlich der Automationsgrad der beiden Produktionsbereiche auch ist, in beiden leisten die Ishida Mehrkopfwagen gute Arbeit. So sehen es auch die Verantwortlichen. Gerald Prasch: „Wir sind zufrieden. Der Servicebedarf ist minimal, das Einlesen von neuen Produkten können wir mit Bordmitteln erledigen und die Wäageergebnisse sind präzise.“ Damit entsprechen die Ishida-Wagen den hohen Qualitätsansprüchen von Zotter.



Der Kunde

Zotter Schokolade in Riegersburg (Österreich) ist ein innovativer Schokoladenhersteller, der für seine handwerkliche Bean-to-Bar-Produktion, seine kräftigen Aromen und sein Engagement für fairen Handel bekannt ist. Das 1999 von Josef Zotter gegründete Unternehmen wird heute von seiner Tochter Julia Zotter geleitet. Der Chocolatier produziert jährlich rund 1.000 Tonnen Schokolade und vertreibt etwa 500 verschiedene Sorten. Unter Feinschmeckern und Schokoladenliebhabern ist Zotter für seine hochwertigsten Produkte bekannt, die mitunter ungewöhnliche Geschmackskombinationen bieten. Das Unternehmen war eines der ersten, das Schokolade mit Chili anbot. Weitere Kombinationen umfassen Physalis, Kürbiskern-Nougat, Hibiskusblüte und sogar Olivenöl.



Der Überblick



Gegründet 1999 in Riegersburg (Österreich) von Gründer und innovativem Schokoladenhersteller Josef Zotter



Bis zu 60.000 Schokoladentafeln werden täglich produziert. Jährlich werden rund 1.000 Tonnen Schokolade hergestellt.



Strenge EU-Richtlinien erfordern präzise und gleichbleibende Zielgewichte.



Zotter ist sehr zufrieden, dass Ishida die hohen Qualitätsstandards erfüllt.



Die beiden neuen Wagen wiegen Gewichte von 20 g bis 130 g.



Zotter produziert rund 500 Schokoladensorten, die weltweit vertrieben werden.



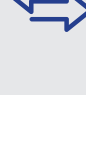
Die Wiegeleistung wurde auf 20-30 Packungen pro Minute erhöht.



Zotter ist bekannt für seine kräftigen Aromen und engagiert sich für fairen Handel.



Benutzerfreundlich mit schneller Einrichtung und einfacher Bedienung.



Angebotsbreite der breiten Produktpalette benötigt Zotter ein hohes Maß an Flexibilität.



Die reinigungsfreundliche Konstruktion ermöglicht eine schnelle Reinigung der Kontaktteile nach jedem Produktwechsel.



Zotter, heute von Tochter Julia Zotter geführt, beschäftigt über 230 Mitarbeiter.

Sprechen Sie mit einem Ishida-Experten

Jedes Unternehmen ist mit ganz eigenen Herausforderungen konfrontiert. Es ist unser Ziel, Sie dabei zu unterstützen. Wir arbeiten nach dem Motto „Smarter, Faster, Together“ und können Sie so dabei unterstützen, höchste Standards zu erfüllen und schneller einzelhandelsfertige Produkte auf den Markt zu bringen.

[Eine Anfrage einreichen](#)