

Mehr Geschwindigkeit, höhere Effizienz – Menù profitiert von Ishida



Fallstudie / Menù s.r.l.

Zwei Frischproduktwaagen von Ishida sorgen für signifikante Steigerungen hinsichtlich Geschwindigkeit und Effizienz sowie eine beachtliche Arbeitersparnis bei Menù s.r.l. Der führende italienische Hersteller von Lebensmittelspezialitäten für den Cateringsektor verweigert und verpackt damit hochwertige Gemüse und Meeresfrüchte.

Daten und Fakten



Zwei Frischproduktwaagen von Ishida füllen frische Lebensmittel in Dosen und Standbodenbeutel. Sie sind Bestandteil einer komplett integrierten Lösung mit Zuführung, Verwiegung und Abfüllung, die von der italienischen Ishida-Vertretung Itech geliefert wurde



Die beiden Frischproduktwaagen, ein 12-köpfiges und ein 6-köpfiges Modell, sind prädestiniert für die Verarbeitung der klebrigen und herausfordernden Produkte von Menù. Sie bieten deutlich höhere Geschwindigkeit sowie Effizienz und vermeiden manuelle Arbeit



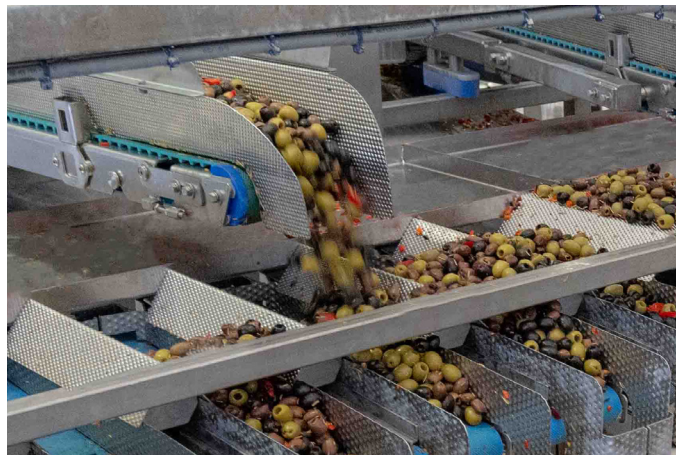
Die Waagen wurden so spezifiziert, dass die Produkte automatisch auf die Zuführbänder gelangen, was die Arbeitskosten zusätzlich senkt



Durch die Waagen konnte die Zahl der Linienbediener von 7 bis 8 auf lediglich 2 Mitarbeiter reduziert werden, die den Verwiegungs- und Verpackungsprozess überwachen



Die 12-köpfige Frischproduktwaage kann entweder ein Produkt in zwei Dosen gleichzeitig oder zwei verschiedene Produkte in eine einzelne Dose abfüllen



Menù beschaffte für den Produktionsstandort in Medolla zunächst eine Frischproduktwaage CCW-R2-112WB. Die 12-köpfige Waage meistert die herausfordernde Verarbeitung von Mischprodukten, die in Dosen abgefüllt werden. Aufgrund der vielen Vorteile, die das System im Vergleich zur vorher praktizierten manuellen Verwiegung mit sich brachte, wurde schon bald eine weitere Waage CCW-R2-106WB mit sechs Köpfen für die Verpackung von Gemüse in Standbodenbeutel installiert.

Die beiden Frischproduktwaagen haben die Abfüllgeschwindigkeit deutlich erhöht. Das Modell CCW-R2-112 kann bis zu 50 Dosen pro Minute befüllen und die Waage CCW-R2-106 erreicht eine Geschwindigkeit von bis zu 20 Standbodenbeutel pro Minute. Vor der Automatisierung betrug der Ausstoß lediglich 30 Dosen pro Minute. Zugleich wird viel Arbeitszeit eingespart. Für die Überwachung der Verwiegung sind heute nur noch zwei Mitarbeiter erforderlich, während früher sieben bis acht Bediener im Einsatz waren.

Die Frischproduktwaagen von Ishida bieten eine alternative Lösung für die Verarbeitung stark haftender, frischer und druckempfindlicher Lebensmittel und sie benötigen nur geringe Raumhöhe. Das Produkt gelangt über ein Förderband auf die Waage. Dort verteilen es bis zu zwei Bediener oder ein automatisches Zufuhrsystem gleichmäßig auf Bänder oder vibrierende Rinnen, die für eine präzise und gleichmäßige Beschickung der Wiegeschalen sorgen. So werden die Geschwindigkeit und Effizienz der Verwiegung maximiert. Features wie Abstreifer an den Schalenklappen, geriffelte Oberflächen und Abstreifer an den Sammelbandförderern verhindern Anhaftungen.

Menù verarbeitet mit den Waagen eine Vielzahl von klebrigen und empfindlichen Produkten wie Artischocken, Perlzwiebeln, Pilze, getrocknete Tomaten, Oliven und Meeresfrüchte. Der für Italien zuständige Ishida-Vertriebspartner Itech lieferte beide Maschinen. Darüber hinaus konzipierten und installierten die Experten das dazugehörige Gerüst, die Zuführbänder sowie ein einzigartiges Swing-Neck-Verteilsystem.

Das Swing-Neck-Verteilsystem oberhalb der Waage gibt das Produkt automatisch auf die Bandförderer. Sensoren überwachen und steuern die Produktzufuhr zu den Schalen.

Die 12-köpfige Frischproduktwaage verfügt über ein spezielles Verteilsystem. So lässt sich ein Produkt gleichzeitig in zwei Dosen abfüllen oder Produkte werden einzeln verwiegt und beim Abwurf gemischt.

Die Verpackung mancher Mischprodukte ist sehr schwierig. Pilzmischungen zum Beispiel tendieren wegen der unterschiedlichen Form und Dichte der Pilze dazu, sich während der Beförderung zur Waage zu separieren. Wiederum andere Mischungen mit beispielsweise Meeresfrüchten erfordern aus Kostengründen eine konsistenten Anteil der Komponenten.

Menù beschloss, diese Herausforderung mit der Frischproduktwaage CCW-R2-112 zu meistern. Die 12 Köpfe der Waage können aufgeteilt werden, um Produkte zunächst einzeln zu verwiegen und dann bei der Abfüllung in Dosen zu mischen. Flexibilität bedeutet auch der Umstand, dass die Waage zur Verarbeitung von Monoprodukten in zwei Waagen mit je sechs Köpfen aufgespalten werden kann, die jeweils über einen Abwurftrichter verfügen. So lassen sich zwei Dosen gleichzeitig befüllen für maximalen Ausstoß.

Die 6-köpfige Waage verarbeitet Standbodenbeutel mit Füllgewichten von 1 kg bis 2,5 kg, die Einführung eines kleineren Formats mit 400 g Füllgewicht wird aktuell getestet. Mit der 12-köpfigen Maschine werden zwei Dosenformate mit 1050 g bzw. 600 g Füllgewicht verpackt. Die Genauigkeit weicht nur 5 bis 10 g vom Zielgewicht ab.

Während der Saisonzeiten bestimmter Gemüse wie z. B. Artischocken sind die Frischproduktwaagen acht Stunden täglich in Betrieb. Ein großer Vorteil angesichts der großen Produktvielfalt ist, dass die flexiblen Waagen schnell und effizient umrüstbar sind. Die hygienefreundliche Konstruktion ermöglicht eine schnelle Reinigung, da alle Schalen einfach abgenommen und auf einem speziellen Gestell gewaschen werden können.

Eine weitere Besonderheit der Itech-Anlage ist das bewegliche, motorisierte Portal der 12-köpfigen Waage. So kann das gesamte Wiege- und Abfüllsystem nach hinten gefahren werden, um einen bequemen Zugang für Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu ermöglichen.

Menù hatte bereits in 2005 eine erste, zirkuläre Mehrkopfwage von Ishida installiert. Die Effizienz und Zuverlässigkeit der Maschine überzeugten das Unternehmen, bei der Lösung der neuen Herausforderungen wieder auf Ishida-Technik zu setzen.

„Wir wussten, dass Ishida die Effizienz, Genauigkeit und Zuverlässigkeit liefern konnte, die wir suchten“, sagte Massimo Baccarini, Technischer Direktor von Menù. „Und mit Itech haben wir einen kompetenten Partner für die Installation und den laufenden Support gefunden.“

„Die Leistung der Frischproduktwaagen begeistert uns. Wir konnten einen arbeitsintensiven manuellen Prozess durch eine viel effizientere Lösung ersetzen.“



Der Kunde

Menù s.r.l. ist ein führender Hersteller von Lebensmittelspezialitäten für das Gastrogewerbe. Zum Sortiment zählen Würzmittel, Saucen und Pasten, Nudelgerichte, Fertiggerichte sowie Kuchen- und Dessertmischungen. Die Entwickler des Unternehmens verbinden in ihren Originalrezepten Kreativität mit modernster Technologie, um ein hohes Produktionsniveau ohne Qualitätseinbußen zu gewährleisten. Die Zutaten werden sowohl aus der Region Emilia als auch von den wichtigsten Lebensmittelmärkten in Italien und Übersee bezogen. Alle Menù-Spezialitäten werden ohne Konservierungsstoffe und unter Einhaltung strengster Qualitätskontrollbestimmungen hergestellt. Das Unternehmen war eines der ersten in Italien, das aseptische Sterilisationssysteme einsetzte, um Produkte von unnachahmlicher Qualität und Frische zu gewährleisten.

www.menu.it



Der Überblick

 Die zwei Frischproduktwaagen, ein 12-köpfiges und ein 6-köpfiges Modell, ermöglichen deutlich höhere Geschwindigkeiten und viel mehr Effizienz	 Dank der beiden Waagen konnte die Zahl der Linienbediener von zuvor sieben bis acht auf lediglich zwei reduziert werden	 Das Modell CCW-R2-112 befüllt bis zu 50 Dosen pro Minute bei Monoprodukten	 Die Frischproduktwaagen sind eine alternative Lösung für die Verarbeitung stark haftender, frischer und empfindlicher Produkte
 Das Swing Neck-Verteilsystem gibt das Produkt automatisch auf die Förderbänder	 Die Förderbänder sorgen für einen präzisen und gleichmäßigen Produktfluss zu den Schalen	 Die 12-köpfige Waage kann in zwei Sektionen aufgeteilt werden, um verschiedene Produkte zu verwiegen, die anschließend gemischt und in Dosen abgefüllt werden	 Die 12-köpfige Waage arbeitet so genau, dass die Abweichung vom Zielgewicht unter 1 % liegt
 Die Frischproduktwaagen sind acht Stunden täglich im Einsatz	 Die flexiblen Waagen erlauben schnelle und effiziente Produktwechsel	 Die Frischproduktwaagen sind sehr hygienefreundlich	 Die Effizienz und Zuverlässigkeit der Ishida-Maschinen waren für Menù ausschlaggebend

Sprechen Sie mit einem Ishida-Experten

Jedes Unternehmen hat seine eigenen Herausforderungen. Unsere Aufgabe besteht darin, Ihnen bei der Überwindung Ihrer Probleme zu helfen und gemeinsam intelligente Lösungen für Sie zu erarbeiten. Wir helfen Ihnen, höhere Standards zu erreichen, damit Sie Ihre Kunden noch schneller und noch besser beliefern können.

[Machen Sie eine Anfrage](#)