



## Hygienische Kontrollwiegungen in der Lebensmittelproduktion

*Bizerba präsentiert Checkweigher auf der Anuga FoodTec in Köln*

Grammgenau: Portionierprozesse in Echtzeit regulieren

Die Kontrollwaage CWP-Neptune ist besonders hygienegerecht konstruiert und unterstützt Produzenten dabei, die bakterielle Kontamination unverpackter und leichtverderblicher Lebensmittel - etwa Hackfleisch, Fisch, Geflügel, Backwaren und Milchprodukte - zu verhindern, damit sie länger haltbar bleiben.

Produktionsleiter kontrollieren mit Hilfe der Software \_statistics.BRAIN in Echtzeit die Befüllung. Bei Abweichungen vom Soll-Wert optimieren Mitarbeiter vor Ort den Prozess, reduzieren somit den Give-Away und vermeiden Unterfüllungen, die rechtlich verboten sind. Die Gewichtswerte lassen sich lückenlos dokumentieren, so dass das Unternehmen im Verdachtsfall beweisen kann, dass jede Charge das Werk mit dem richtigen Gewicht verlassen hat. "Die Verbraucher sind zufrieden, Markentreue und Wettbewerbsfähigkeit erhöhen sich und die Rohmaterial-Verschwendung ist reduziert", erklärt Dieter Conzelmann, Director Industry Solutions. "Insgesamt handelt es sich also um eine Investition, die sich schnell amortisiert".

Verpackungsmüll sparen - Ressourcen schonen

Das System selektiert fehlgewichtige Portionen und leitet sie zurück in den Produktstrom - noch bevor sie verpackt werden. Das spart den Verpackungsmüll, der anfällt, wenn Hersteller fehlgewichtige Waren erst nach dem Verpacken registrieren und wieder auspacken - sofern das überhaupt noch möglich ist. Conzelmann: "Eine optimalere Ressourcenschonung ist derzeit nicht denkbar". Der CWP-Neptune verfügt zudem über die Schnittstelle WS-FOOD - einem neuen Standard für die Betriebsdatenerfassung in der fleischverarbeitenden Industrie - und lässt sich nach dem Plug-and-Play Prinzip an die EDV des Unternehmens anschließen.

Auch mit Handschuhen zu bedienen: Das kratzresistente Touchscreen-Terminal iS70

Das Industrie-Terminal iS70 ist ein vollwertiger PC mit integrierter Wägetechnik, das Waagen an allen Informationspunkten der Produktion steuert und die Daten an die EDV des Unternehmens überträgt. Es ist auf besonders raue Umgebungen ausgelegt - etwa in Fleischhöfen und Schlachtwerken.

Conzelmann: "Bislang ist es hier üblich, die PCs zum Schutz in schwere Verschlüsse aus Metall zu packen. Das verschwendet Platz und hat den Nachteil, dass sich die Temperatur nur schwer regulieren lässt. Bei zu großer Hitze gehen die Festplatten kaputt und die Produktion fällt aus. Wir leiten die Wärme beim iS70 über eine Aluminiumplatte an der Rückseite des Gerätes ab. Somit steigt die Ausfallsicherheit der Produktionsanlagen".

Durch die neue Oberflächentechnologie Glas-Film-Glas (GFG) können die Arbeiter das Touchscreen-Terminal auch mit der Messerspitze oder dem Kettenhandschuh bedienen und Aufträge bestätigen. Die Bedienoberfläche ist intuitiv gestaltet, so dass sich selbst ungeschultes Personal zurechtfindet, ohne lange Einarbeitungszeit. Das iS70 ist mit einem 15,4 und einem 19 Zoll großen Display erhältlich.

Zauber der Physik: Waage in Schrägstellung

Die Kontrollwaage CWL Eco eignet sich für alle Produzenten, die industriell Lebensmittel produzieren. Sie punktet mit einem hohen Hygienestandard und der Fähigkeit, selbst in Schrägstellung eichfähig zu wiegen und ermöglicht in Kombination mit anderen Geräten, etwa einem Etikettierer, eine Vielzahl an Applikationen.

Ein Beispiel: Der CWL Eco unterstützt Käseproduzenten dabei, den Reifungsgrad ganzer Käseblöcke einzuschätzen. "Das funktioniert wie folgt: Sie wiegen den Käse, bevor er in die Reifung geht. Der Bizerba Etikettierer GLM-B bringt ein Etikett mit Gewicht und Tracking-Nummer an und verbucht die Daten in der EDV", erklärt Conzelmann. "Die Mitarbeiter wiegen den Käse nach dem Reifungsprozess erneut und entscheiden anhand des Gewichtsverlustes, ob er reif ist."

Der CWL Eco scheint die Gesetze der Physik außer Kraft zu setzen, denn er wiegt neuerdings auch in Schrägstellung. Conzelmann erläutert, wie Produzenten dadurch Platz sparen: "Normalerweise braucht man vor der Waage ein Band, um den Höhenunterschied zum vorgeschalteten Gerät auszugleichen. Der CWL Eco erledigt diese Aufgabe nun selbst und wiegt dabei trotzdem eichfähig. Das Edelstahl-Gehäuse erreicht die Schutzart IP 65 und ist daher prädestiniert für den industriellen Einsatz und die tägliche Säuberung mit Wasser und Reinigungsmitteln.

## Pressekontakt

Constancia Consulting

Herr Patrick Schroeder  
Coburger Str. 3  
53113 Bonn

constancia-consulting.de  
schroeder@constancia-consulting.

## Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

bizerba.com  
claudia.gross@bizerba.com

Seit 1866 bestimmt Bizerba den technologischen Wandel in der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik. Wir entwickeln Zukunft. Bizerba bietet alles aus einer Hand: Hard- und Software, Beratung, Finanzierung und Services. Global agierend und vor Ort präsent, sind wir in vielen Bereichen markt- und technologieführender Lösungsanbieter.

Moderne Ladenwaagen mit multimedialen Datenbanken, Kassenslösungen und Checkoutwaagen, Warenwirtschafts- und Filialsteuerungssysteme, Schneide- und Fleischbearbeitungsmaschinen, Etiketten und Verbrauchsmaterialien, softwaregestützte Kontrollwaagen, Fremdkörperdetektoren, Etikettierungssysteme sowie Industriesoftware für Datenströme - vom Wareneingang bis zum Versand. Die hohe Bizerba Qualität ist dabei das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Die nächsten Ziele fest im Blick und immer einen Schritt voraus. Damit unsere Kunden schon heute vom Besten profitieren: Qualität made by Bizerba steht für technologischen Vorsprung.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Mendrisio (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

