



SAVE FOOD! Bizerba auf der Interpack 2011

Bizerba leistet positiven Beitrag im Kampf gegen das drängende Problem der weltweiten Nahrungsmittelverschwendung

Interpack 2011: Bizerba leistet positiven Beitrag im Kampf gegen das drängende Problem der weltweiten Nahrungsmittelverschwendung (Halle 14, Stand C14)

Balingen/Düsseldorf, 23. März 2011 - Die Zahlen sind erschreckend: Experten schätzen, dass in der EU jährlich über 70 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden. Die Verluste treten entlang der gesamten Versorgungskette auf: bereits auf dem Acker, bei der Lebensmittelherstellung, während des Transport und schließlich auch im einzelnen Haushalt. Der Kongress SAVE FOOD beschäftigt sich während der Interpack 2011 deshalb mit der Frage, wie die Teilnehmer der Wertschöpfungskette ihren Beitrag im Kampf gegen das Problem der vermeidbaren Nahrungsmittelverluste leisten können. Auch Bizerba hilft mit der Softwarefamilie .BRAIN, der Kontrollwaage CWP Neptune und dem TTI-Systemetikett (Halle 14, Stand C14).

Damit Ware nicht in der Ecke des Lagers verschimmelt: Software macht Intralogistik transparent

Schon am Wareneingang können Mitarbeiter angelieferte Waren mit Tisch- und Bodenwaagen wiegen und mit dem Etiketten-Drucker GLP kennzeichnen. Über das neue PC-Terminal iS70 erfolgt die Kommunikation mit der übergeordneten EDV des Unternehmens. Dort schaffen Module der Softwarefamilie .BRAIN Transparenz, indem sie einen dezentralen Überblick über Bestände und neue Anlieferungen geben. Das neue Terminal iS70 verfügt über eine kratzresistente Touchscreenoberfläche, WLAN und anschließbare Temperatur- und Feuchtigkeitssensoren.

"Das Unternehmen kann die Waren optimal einlagern und ein sauberes "first in - first out" ermöglichen. Die Gefahr, dass Waren unbeachtet in einer Ecke zu verschimmeln drohen, wird auf ein Minimum reduziert", erklärt Dieter Conzelmann, Director Industry Solutions bei Bizerba. Optional verfügt der Drucker GLP über eine ins Druckwerk integrierte RFID-Einheit für eine vereinfachte Rückverfolgbarkeit der Waren.

Hygienische Kontrollwiegung in der Produktion: Lebensmittel bleiben länger haltbar

Die Kontrollwaage CWP-Neptune ist besonders hygienegerecht konstruiert und hilft Produzenten dabei, die bakterielle Kontamination unverpackter Lebensmittel so gering wie möglich zu halten. Der positive Effekt: Leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch, Fisch, Geflügel, Backwaren und Milchprodukte bleiben länger haltbar. Fehlgewichtige Ware wird selektiert und zurück in den Produktstrom geleitet, noch bevor sie verpackt wird. Ein Großteil des Verpackungsmülls fällt gar nicht erst an. "Eine optimalere Ressourcenschonung ist derzeit nicht denkbar", so Conzelmann.

Wettbewerbsfähigkeit und Kundentreue: Durch Tendenzkontrollen Befüllungsprozesse optimieren

Durch eine kontinuierliche Tendenzkontrolle mit Hilfe der Software _statistics.BRAIN können Mitarbeiter reaktionsschnell die vorgelagerten Befüllungsprozesse optimieren. Sie reduzieren den Give-Away und vermeiden rechtlich verbotene Unterfüllungen. Verfehlten Portionen das Sollgewicht, so werden sie noch vor dem Verpacken aus der Produktion ausgeschieden. Die Gewichtswerte werden lückenlos dokumentiert, 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 werden erhöht und die Rohmaterial-Verschwendung reduziert. Insgesamt handelt es sich also um eine Investition, die sich schnell amortisiert", so Conzelmann weiter. Der CWP-Neptune verfügt zudem über die Schnittstelle WS-FOOD, dem neuen Standard für die Betriebsdatenerfassung in der fleischverarbeitenden Industrie und kann nach dem Plug-and-Play Prinzip problemlos an die EDV des Unternehmens angeschlossen werden.

Der richtige Transport, die richtige Lagerung: Etikett bietet Händlern und Verbrauchern Orientierung

Das intelligente TTI-Systemetikett schließlich dokumentiert die gesamte Kühlkette und macht Schwachstellen in der Transportkette sichtbar - sowohl für den Händler, als auch den Verbraucher. Es wird in der industriellen Fertigung vom vollautomatischen Auszeichner GLM-Imaxx direkt während der Applikation mit UV-Licht aufgeladen und erscheint zu Beginn in einem dunklen Blau. Je länger das Produkt über der ideale Lagertemperatur gelagert wird, desto schneller erfolgt der Farbumschlag ins Weiße. Und weiß bedeutet in diesem Fall Ungenießbarkeit.

Produzenten sichern mit diesem System ihre Produktqualität, der Endverbraucher erhält eine sinnvolle Ergänzung zum Mindesthaltbarkeitsdatum und kann Schwachstellen seiner eigener Kühllagerung erkennen. Bei zahlreichen Lebensmittelherstellern kommt das TTI-Systemetikett europaweit bereits erfolgreich zum Einsatz, beispielsweise beim Schweizer Unternehmen Kneuss Guggeli.

Zu sehen sind die Exponate vom 12. bis 18. Mai auf der Interpack 2011 in Düsseldorf (Halle 14, Stand C14). Dort präsentiert Bizerba auch neue Inspektionssysteme für eine erhöhte Produkt- und Verbrauchersicherheit sowie ein breites Portfolio an multifunktionalen Etiketten, unter anderem mit RFID-Technik. In einem neuen TCO-Analyseverfahren können sich interessierte Unternehmen eine Beispielrechnung für die Total-Cost-of-Ownership der Bizerba Anlagen erstellen lassen.

Näheres zum CWP-Neptune: Hygienische Vorteile zu herkömmlichen Checkweighern

Für unverpackte Lebensmittel nutzen die meisten Kontrollwaagen einzeln angetriebene Förderbänder. Doch gerade die Übergänge von Zuführ-, Wäge- und Abführband können aufgrund ihrer Korrosionsanfälligkeit und schweren Reinigbarkeit zum hygienischen Problem werden. Der CWP Neptune ist entsprechend der hygienegerechten Gestaltungskriterien der EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) ergonomisch so konstruiert, dass er Korrosion und Bakterienherden kaum Raum bietet.

Die Anlage benötigt weder Antriebs- noch Umlenkrollen, da sie nur einen einzigen Transportgurt und nur einen Motor benutzt. Fallen Lebensmittelreste vom Transportband, können sie im Vergleich zu anderen Checkweighern nicht zurück in den Produktstrom gelangen, da das Band der breiteste Teil der Anlage ist. Der CWP Neptune ist mit Wasserdruck hygienisch in kurzen Zyklen zu reinigen. Reinigungsmittel und Wasser fließen über Schrägen von selbst ab.

Pressekontakt

nic.pr

Herr Patrick Schroeder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

nic-pr.de
info@nic-pr.de

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

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), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

