

Convenience-Food sicher verwiegen

Convenience-Produkte mit Gemüse oder Pilzen exakt zu verwiegen, ist eine anspruchsvolle Verpackungsaufgabe. Bei der Geiser + Schwarz AG in Villigen löst eine lineare Mehrkopfwaaage von Anritsu diese Anforderung. Der japanische Hersteller Anritsu wird in der Schweiz von der Ultramatic AG in Winterthur vertreten.



Links:
Die computergesteuerte Mehrkopfwaaage Anritsu Clean Cup Scale KE 7408 AW/B verwiegt Gemüse-mischungen.

Rechts:
Das Produkt wird auf der Sammelfläche manuell in die Vibrationsrinnen verteilt.

«Für unsere fünf Gemüse- bzw. Pilzmischungen sowie die in Stäbchenform geschnittenen Randen suchten wir nach einer computergesteuerten Mehrkopfwaaage, die alle diese Produkte automatisch im Wiegebereich von 100 bis 500 Gramm verwiegen kann», sagt Geschäftsführer Ernst Schwarz. Nach gut einem Jahr Evaluation im Markt entschied sich das Unternehmen für eine Anritsu Clean Cup Scale KE 7408 AW/B.

Diese Waage verfügt über eine Produktsammelfläche über die ganze Maschinenbreite und jeweils acht regelbare Vibrationsrinnen, Transportbänder sowie Dosier-, Wiege- und Speicherbehälter. Das Produkt wird auf der Sammelfläche manuell in die Rinnen verteilt und dann automatisch auf die Waage beschickt. Die Wiegebehälter bestehen aus Kunststoff mit einer Antihafbeschichtung. Eine spezielle Deckelöffnungsfunktion sorgt für komplette Entleerung der Behälter, ohne das Produkt einzuklemmen und zu quetschen. Der Wiegebereich reicht von 5 bis 1000 Gramm.

Bis zu 18 Schalen pro Minute

Je nach Produkt werden bei Geiser + Schwarz 15 bis 18 Schalen pro Minute gefüllt. Seitens der Waage wäre eine Leistung von bis zu 40 Abwürfen möglich, doch die Versiegelungsstation kann nicht schneller getaktet werden. Nach der Versiegelung werden die Schalen im Autoklaven pasteurisiert, um die Haltbarkeit auf etwa sechs Wochen zu erhöhen. Dies ermöglicht auch eine höhere Planungsfreiheit in der Produktion und vermindert

Geiser + Schwarz AG im Überblick

Am 1. Juni 2006 gegründetes Tochterunternehmen der E. Schwarz Landesprodukte AG in Villigen (40 Prozent) und der Geiser agro.com AG in Langenthal (60 Prozent). *Geschäftstätigkeit:* Verarbeitung, Verpackung und Lager von Früchten, Gemüsen und Kartoffeln. Schwerpunkt: gekochte Fertigprodukte (etwa 300 Jahrestonnen). *Mitarbeitende:* etwa 50 zzgl. Saisonkräfte. *Umsatz:* etwa 16 Mio. Franken im 2006.

die Anzahl der täglichen Produktwechsel auf der Waage. Derzeit wird durchschnittlich dreimal pro Tag das Produkt gewechselt, was jeweils etwa 30 Minuten Reinigungszeit erfordert. Hinzu kommt eine vollständige, etwa einstündige Reinigung am Ende eines jeden Produktionstags.

«Die Maschine läuft einwandfrei, und es sind bisher keine Probleme aufgetreten», bilanziert Produktionsleiter Peter Gisi. «Trotz der teils durch Öl oder flüssige Butter klebrigen Produkte bleibt praktisch keine Ware in der Maschine hängen. Die Waage wiegt konstant ab, und die Gewichte stimmen.» Dies erwarten auch die Grosskunden Coop und Migros. «Der Markt für Convenience-Food wächst weiter, und im kommenden Jahr wollen wir neun verschiedene Produkte und Variationen anbieten, die auf dieser Waage verwiegen werden», fasst Regula Hauenstein, Bereichsleiterin Convenience, den Ausblick für Geiser + Schwarz zusammen.

Dirk Schönrock

