



Изошренная смесь агрегатов

Из-за намечаемых мер реконструкции на производственном месте в г. Кемптен торговец продовольствием Feneberg переструктурировал постепенно все свое производство колбасы. При этом предприятие искало машиностроителя, который был бы в состоянии, предлагать подходящее решение для производства его многообразных колбасных изделий.



Фирма Feneberg Lebensmittel GmbH является региональной продовольственной цепью с месторасположением в г. Кемптен и управляет 14-ю потребительскими рынками и 64-ю супермаркетами в регионе Альгой, Верхняя Швабия и Верхняя Бавария. К предприятию числятся рынки Feneberg, рынки Kaufmarkt и собственное производство мясных и булочных товаров. Предложение дополняется ресторанами, системными кухнями и кейтерингом. Компания со времени основания Теодором Фенебергом в 1947 г. находится в руках семьи и обращает большое внимание на свежие региональные продукты. Это отражается на ассортименте мясных и колбасных товаров. Марочные программы ставят в центр внимания связь бойни Feneberg с контрактными крестьянами из Баварии и Баден-Вюртемберга.

Оптимизированные процессы Укоренение в регионе и производство традиционных продуктов издавна относятся к фирменному кредиту. Этому соответствует широкий ассортимент традиционных колбасных и ветчинных фирменных блюд, состоящих из более 150-и продуктов. Они же производятся на производственном месте в г. Кемптен и поставляются филиалам. Уже два года фирма Feneberg работает над реконструкцией этого завода и дальнейшим повышением эффективности производственных процессов. Входящих мер и коптильня должна была переехать. Хотя существующим сооружениям было лишь десять лет, ответственные лица приняли решение, инвестировать в новые установки, чтобы этим достичь оптимальных оперативных процессов. По-этому искали провайдера для новых агрегатов. «Для этого мы заранее провели четкий анализ наших процессов и артикульной структуры», объясняет Герберт Луппер, процессный инженер в фирме Feneberg. «В будущем мы хотели работать большей загрузкой, т.к. хотели перейти с ориентированного на заказы производства к нацеленному на склад.» Для этого предприятие инвестировало уже в большой, автоматизированный складской комиссионированием. С помощью оптимального кондиционирования можно производить и на три, четыре дня вперед. Это конечно и влияет на структуру

копильных и кипяильных агрегатов. «В последующем тендере мы умышленно назвали только эти рамки и оставили определенный простор для интерпретации», разъясняет Герберт Луппер. «Мы хотели получить различные предложения и идеи решения от экспертов.» В результате обширного выборочного процесса и интенсивных бесед в конце концов своими решениями нас убедил австрийский машиностроитель Sorgo. Нахождение решения облегчалось и положительными отзывами. «Мы посмотрели установки на заводах клиентов фирмы Sorgo. Оба клиента сказали, что в любое время снова покупали бы установку у этого производителя», докладывает Герберт Луппер. «И я подумал, если кто-то имеет такой статус у видных производителей колбасы, наверняка не сделаешь неправильный выбор.»

Гибкая комбинация

Sorgo предложила для производства разных сортов вареной, копченой и сырой кол-



Йоахим Генсле (сл.) компании Sorgo Anlagenbau и Герберт Луппер (спр.), процессный инженер в фирме Feneberg, очень довольны результатами.

басы смесь агрегатов из установок горячего копчения, варения и охлаждения с новаторским санитарным дизайном. «На фоне высокой разнообразности продукции мы могли исключить полунепрерывные установки. Периодические сооружения в этом случае более гибки», объясняет Йоахим Генсле, который курировал проект в качестве местного

сотрудника фирмы Sorgo Anlagenbau. Камеры сконструированы как туннельные устройства и действуют как шлюз по принципу взаимного сцепления. Таким образом можно фиксировать обе стороны друг друга и исключается контаминация стороны повышенного риска. «Смесь агрегатов из устройств горячего копчения и интенсивного охлаждения именно в

фотография: Stark

Принцип фирмы K+G WETTER:

VakuuCutmix 550 L

Совершенство – пусть растет в вашем рту

K+G WETTER
Multi-Function

Много лет уже фирма K+G WETTER является надежным партнером для мясоперерабатывающей промышленности. Наши первоклассные ножи, точильщики и мешалки выполняют наивысшие нормы качества. С установкой Vakuu Cutmix 550L фирма K+G WETTER развила идеальный куттер для мясной промышленности. Она легко управляется и содержится и изготовлена из материалов лучшего качества, что подчеркивает требования K+G WETTER к качеству. Решения, связанные с процессами – Сделано в г. Биденкопф, Германия.

www.kgwetter.de, Агропродмаш 2015 • Стенд BEGARAT



Особый трюк: автоматическое раскрытие варочных котлов.

области вареной колбасы имеет преимущество, что в собою мероможно уменьшить микробиологическиериски, т.к. колбасы охлаждаются непосредствен – по после копчения», дополняет Йоахим Генсле. Фирма Sorgo запланировала восемь недель на установление и надежно придерживалась этого плана. «После технического ввода в эксплуатацию у нас был ровный две недели, чтобы испытывать агрегат перед тем, как наметился рождественский бизнес», вспоминает Герберт Луппер. На месте находился процессный инженер фирмы Sorgo и провел всю настройку. «Мы с самого начала достигли хороших результатов».

Постоянное качество

Сейчас и мясники, и не в последнюю очередь клиенты в филиалах подтвердили, что было принято правильное решение. «Качество наших продуктов сразу улучшилось. Это связано и с тем, что мы переключили наш процесс копчения полностью на фракционный дым», объясняет процессный инженер. Компания Feneberg к тому же обратила большое внимание на качество используемого свежего воздуха, необходимого на пример для сушки колбас: фирма Sorgo предоставила соответственно обработанный свежий воздух для использования в процессе. Таким образом гарантировалось, что на всех установ-

ках имелись одни и те же условия. Этим обеспечивается определенная стандартизация продуктов и все виды продукции можно воспроизводить на различных установках. «Подача свежего воздуха и последствия для качества часто недооцениваются», думает эксперт от Sorgo и дополняет: «Программы установки 1 работают также хорошо как на установке 4.» Производитель продовольствия в состоянии, более гибко планировать свое производство. Комбинация варения и интенсивного охлаждения приводит к большей гибкости, но прежде всего к меньшим оперативным затратам. «Посредством этой комбинации мы можем проводить процессы варения / охлаждения и ночью. Для этого мы просто устанавливаем в управлении ночной старт и на следующее утро товар уже располагает желаемой температурой, чтобы затем упаковывать и поставлять его. И касаясь обработки своих колбасных товаров фирма Feneberg имела четкие представления по отношению к равномерности и потере веса. Путем горизонтального и вертикального проведения воздуха Sorgo смогла выполнить эти требования без проблем. «Критерии, важные для клиента при производстве его продуктов, включаются в программирование. Техник воспринимает этот тоннаж и при необходимости рекомендует возможные улучшения», говорит Йоахим Генсле. И наконец, и варочный котел с ав-

томатическим раскрытием колпака дополняет объем поставок машиностроителя.

Гигиена на стабильной основе

Дальнейшей особенностью этого технологического подхода является развитая фирмой Sorgo санитарная концепция. Т.к. нельзя предтратить, что грязь со временем подпадает под установки и оттуда не может убираться, машиностроитель придумал особое решение: сооружения стоят в ванне из специальной стали на ногах и могут загружаться через решеточные дорожки. Таким образом очистка возможна снизу. Она же в скором будущем произойдет автоматически с помощью фурменных рукавов под установками. Для того чтобы не подрывать систему шлюзов, на «стороне низкого риска» существует пониженное давление. Если выделяется воздух, то следовательно только на некритической стороне переработки. Фирма Sorgo сумела ввести в весь проект новаторские идеи и технические тонкости – от планирования до технического и технологического ввода в эксплуатацию. «Клиент и дальше обслуживается. Если например появляются новые продукты, то мы поможем при программировании установок», обобщает Йоахим Генсле. Плодотворное сотрудничество выразились только недавно в заказе трех новых кондиционированных камер для созревания.

Autotherm
Новая
интернет-страница

Компания Autotherm гордо и радостно представляет свою новую страницу в интернете, которая недавно была поставлена онлайн: www.autotherm.de. После того, как был изменен дизайн брошюр, и сайт в интернете мог получить новый вид. Отличает его удобное строение, позволяющее доступ и с мобильного телефона. Путем многоязычности сайта, включая русский язык, все клиенты, повсемірно интересующиеся фирмой, получают актуальную информацию о продуктах.

фотографии: Sorgo Anlagenbau, Stark, Autotherm