

# HERVORRAGENDE GENAUIGKEIT MACHT SICH BEIM SCHWEINEFLEISCH-SPEZIALISTEN SCHNELL BEZAHLT

Fallstudie  
**SBV**

## Auf einen Blick

- » Die Ishida-Frischprodukt-Waage befüllt 150g Schalen mit geräuchertem Speck sowie klebrigem ungeräuchertem Speck und erreicht dabei eine Genauigkeit von 3g.
- » Die Waage wurde installiert in der Bio-Speck-Produktionslinie, um die Kapazität auszubauen, die Abfüllgenauigkeit zu steigern und die Arbeitsbedingungen der Bediener zu verbessern.
- » Der gesamte Reinigungsprozess erfordert eine Stunde, wovon lediglich zehn Minuten für die werkzeuglose Demontage und das Wiederausbauen der Kontaktteile benötigt werden.

Der auf Bio-Schweinefleisch spezialisierte französische Hersteller Salaison Bio Valeur (SBV) hat eine Ishida-Frischproduktwaage (FFW) installiert. Das Unternehmen spart nun jährlich vier Tonnen Produkt und die Investition wird sich in weniger als drei Jahren amortisiert haben.

Die sechsköpfige Ishida-Waage CCW-R2-106B mit 1,5 l-Schalen am Produktionsstandort Ille-et-Vilaine befüllt 150 g Schalen mit geräuchertem und ungeräuchertem Speck. Die Abweichung vom Zielgewicht liegt unter drei Gramm. Ebenso wichtig ist die Effizienz der neuen Verpackungslösung, die nur noch zwei statt zuvor drei Bediener erfordert.

Ein Bediener gibt den Speck auf die Waage und ein weiterer Mitarbeiter verteilt das Produkt auf mehrere Förderbänder, die es automatisch zu den Wiegeschalen transportieren. In Sekundenbruchteilen berechnet die Waage die Schalenkombination, welche dem Zielgewicht von 150 g am nächsten kommt. Die Speckstücke werden durch ein Verteilsystem in die Schalen abgefüllt, die anschließend versiegelt und mit einem Metalldetektor kontrolliert werden.

Die Ishida-Frischproduktwaage FFW verfügt über geriffelte Kontaktflächen, die Anhaftungen der klebrigen Speckstücke verhindern und einen gleichmäßigen Produktfluss ermöglichen. Trotz der geringen Raumhöhe in der SBV-Fabrik konnte die Waage dank ihrer kompakten Abmessungen problemlos installiert werden.

Die Investition in die Ishida-Waage erfolgte im Zuge der Bestrebungen von SBV, die Biospeck-Produktionslinie zu automatisieren. Auf diesen Sortimentsbereich entfallen rund 20 % des





“ Unsere Dosierung ist gleichmäßiger und genauer geworden, die Abweichung vom Zielgewicht beträgt maximal 3g ”

Gesamtausstoßes. Die Kapazität soll noch ausgebaut werden und die Genauigkeit der Abfüllung gesteigert werden. Zugleich will der Hersteller die Arbeitsbedingungen der Bediener in einer minus vier °C kalten Produktionsumgebung verbessern.

Die Ishida-Lösung wurde ausgewählt, nachdem SBV die Anlagen mehrerer Anbieter gründlich getestet hatte. Inzwischen produziert die neue Linie rund eine Millionen Verpackungen jährlich.

„Wir haben eindeutig festgestellt, dass die Wiegeergebnisse gleichmäßiger und genauer geworden sind, die Abweichung vom Zielgewicht liegt unter drei Gramm,“ bestätigt Vincent Mesnage, Leiter Qualitätssicherung bei SBV. „Auf diese Weise sparen wir jedes Jahr circa vier Tonnen Produkt, was dafür sorgt, dass sich die Ishida-Waage in weniger als drei Jahren amortisiert haben wird. Darüber hinaus ist die Maschine sehr zuverlässig und sie steigert unsere Effizienz. Weil nur noch zwei statt drei Bediener erforderlich sind, können wir einen Mitarbeiter für andere Aufgaben einsetzen.“

Die IP65-zertifizierte Ishida Frischproduktwaage wird täglich gereinigt. Die gesamte Prozedur erfordert eine Stunde, wovon lediglich zehn Minuten für die werkzeuglose Demontage und das Wiederzusammenbauen der Kontaktteile benötigt werden.

„In 2021 planen wir eine Drei-Millionen-Euro-Investition,“ sagt Standortleiter Perrine Champain. „Dann werden wir die Produktionsfläche auf 3.000 m<sup>2</sup> verdoppeln und neue Anlagen installieren.“

Salaison Bio Valeur (SBV) hat seinen Sitz in der kleinen Gemeinde Louvigné du Désert in der Bretagne. Das Unternehmen beschäftigt über 40 Mitarbeiter und erreicht einen Umsatz in Höhe von 13 Millionen Euro. Seit 2013 ist der Hersteller spezialisiert auf frisches und geräuchertes Bio-Schweinefleisch. Zum Sortiment gehören Würste, Speck, Schinken, Pasteten und Frischfleisch. Rund 70% der Produkte werden an die französische Bio-Handelskette Biocoop ausgeliefert, der Rest geht an Metzgereien, Charcuterie-Betriebe und die Gastronomie unter den Marken Prés Gourmands und Jour Bio.

“ Die Ishida-Waage wird sich in weniger als drei Jahren amortisiert haben ”

## Kontakt

**Ishida GmbH**

Tel: +49 (0) 791 94516-0  
info@ishida.de

Max-Planck-Straße 2  
74523 Schwäbisch Hall  
Deutschland

 **ISHIDA**

www.ishida.de