



## SealScope™ ermöglicht End-of-Line Automatisierung bei Kaasbrik

*Dank SealScope™-Inline Kontroll- und Überwachungstechnologie der Versiegelungsprozesse konnte Kaasbrik die Produktionskapazität durch End-of-Line Automatisierung steigern.*

Im Jahr 2013 hat Kaasbrik, ein belgischer Reibkäse-Marktführer in der Gastronomiebranche, 2 Millionen € investiert, um die Produktionskapazität um 30%, auf über 7000 Tonnen/Jahr, zu vergrößern. Durch die End-of-Line Automatisierung war manuelle Inline-Kontrolle fast unmöglich. Dank SealScope™ konnte Kaasbrik die Qualitätskontrolle automatisieren und für die Qualität der Verpackungen garantieren. Zusätzlich hilft die Überwachungsfunktion von SealScope™ den Anlagenbedienern proaktiv, den Prozess innerhalb der Toleranzen zu halten. Weniger Stillstände und ein reibungslos verlaufender Prozess ermöglichte auch eine effektivere Produktionsrate.

### Produktintegrität – Herausforderungen

Verpacken von Reibkäse ist eine wahre Herausforderung. Es kann nur durch den Einsatz von vertikalen Schlauchbeutelverpackungsmaschinen (VFFS) vorgenommen werden und verlangt Pulveradditive wie Speisestärke. Zusätzlich muss die Frische erhalten bleiben, weshalb der Reibkäse mit Schutzgas verpackt werden muss. Daher spielt die Integrität der Verpackung die Schlüsselrolle bei der Haltbarkeitsgarantie. Prozesskritisch sind Abfüllung und anschließende Versiegelung eines jeden Beutels. Durch das Verkleben von Käse sowie der Speisestärke kann die obere Siegelnaht leicht kontaminiert werden, was zu undichten Verpackungen und reduzierter Haltbarkeit führt.

Zusätzlich wird durch die Herstellung von großen Verpackungen von 1 – 5 kg beim Abfüllen die Packfolie belastet, was wiederum Falten und Knicke bewirkt und das Risiko der reduzierten Haltbarkeit steigert.



*Typisches Beispiel von Produkteinschluss & Knicken*



# SealScope™ Fallstudie

---

## End-of-Line Automatisierung

Durch End-of-Line Automatisierung müssen die einzelnen Verpackungen nicht mehr der manuellen Kontrolle des Anlagenbedieners unterzogen werden. Angesichts der komplizierten Prozesseigenschaften stieg der Bedarf nach einem Inline-Überwachungssystem, um für die Produktqualität garantieren zu können.



*End-of-Line Automatisierung in Überblick*

Engilico, der in Rotselaar (Belgien) stationierte Spezialist für Kontrolle und Überwachung des Versiegelungsprozesses hat SealScope™ zur Beseitigung derartiger Fehler entwickelt.

Unter Verwendung der fortgeschrittenen Statistikanalyse von Vibrationsmessungen an den Versiegelungsbacken kann SealScope™ feststellen, ob eine Siegelnaht korrekt gemacht wurde oder nicht. Falten, Produkteinschlüsse und sonstige Einschlüsse, die Abweichungen vom üblichen Versiegelungsprozess bewirken, können dadurch leicht festgestellt werden. Die fehlerhaften Verpackungen werden darauf zur Überarbeitung aussortiert. Zusätzlich identifiziert SealScope™ Prozessabweichungen und warnt den Anlagenbediener präventive Wartung vorzunehmen, um einen reibungslosen Produktionsverlauf zu ermöglichen.

## SealScope™ – Resultate

Die Resultate der Optimierung durch SealScope™ sind umwerfend. Die generelle Anlageneffizienz wurde um 10% gesteigert und die Zahl der fehlerhaften Verpackungen um 80% gesenkt. Die Anlagenbediener haben die Überwachungsfunktion mit Begeisterung aufgenommen und können nun proaktiv für einen reibungslosen Prozess sorgen.

„Qualität ist einer der Schlüsselwerte von Kaasbrik,“ erklärt Johan De Turck, Generaldirektor. „SealScope™ vereint verbesserte Qualität mit gesteigerter Produktionsleistung. Als Folge befassen wir uns derzeit mit der Aufrüstung unserer anderen beiden Produktionslinien.“

**Engilico** ist eine innovative Technologiesgesellschaft, ein Spezialist für die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Kontroll- und Überwachungslösungen im Bereich der Verpackungsversiegelung. Unsere Produkte optimieren die



# SealScope™ Fallstudie

---

Verpackungsqualität, steigern die Anlagenleistung und reduzieren Ausschuss. Engilico mit Hauptsitz in Rotselaar, Belgien, ist anwesend auf dem globalen Markt durch eine Kombination von Direktverkauf und einem wachsendem Vertreiber-Netzwerk. Für weiterleitende Informationen besuchen Sie [www.engilico.com/de](http://www.engilico.com/de).

**Kaasbrik** ist ein belgischer Reibkäse-Marktführer in der Gastronomiebranche (75% Mozzarella, 25% Emmentaler-Cheddar-Gouda) mit einem Marktanteil von über 30% in Belgien. Kaasbrik erlebte von 2004 bis 2013 ein gleichmäßiges Einkommenswachstum. Standort des Unternehmens ist in Halen, Belgien. Für weitere Informationen besuchen Sie [www.kaasbrik.de](http://www.kaasbrik.de).

