



Bauwens Meat pakt uit met primeur

ESPERA ESVS-visiesysteem bij Bauwens Meat in België!

Fouten in etiketten of de verpakking worden veel sneller afgestraft dan vroeger. Controleren en nog eens controleren, is dan ook de boodschap. Alleen vereist dat heel wat mankracht, wat op zich weer (te)veel kosten met zich meebrengt. Gelukkig bestaat er een andere oplossing die efficiënter én goedkoper is: controle door middel van het ESVS-systeem van ESPERA. Bauwens Meat ging met de Belgische primeur lopen, want deze vleeswarenproducent heeft als eerste dit vision-systeem geïmplementeerd.

De geschiedenis van Bauwens Meat gaat terug tot in 1909 toen Theo Bauwens besloot om zich in Antwerpen als slager te vestigen. Al snel was de vraag naar zijn gekookte vleeswaren zo groot dat hij met een productie-atelier begon. En zo groeide Bauwens doorheen de decennia uit tot één van de belangrijkste Europese producenten van

gekookte vleeswaren. Vandaag is de firma in handen van de vierde generatie en telt ze 150 medewerkers die wekelijks gemiddeld 250 ton product fabriceren. Deze worden voor 35% in de Benelux gecommmercialiseerd aan distributeurs, grossiers, de retail en andere voedingsfabrikanten. De rest wordt uitgevoerd naar alle uithoeken van de wereld. Naast

de befaamde vleeswaren op basis van varkensvlees, omvat het gamma nu ook charcuterie van gevogelte en rundsvlees.

Extra controle noodzakelijk

Bauwens Meat produceert meer dan tweehonderd verschillende recepturen die dan ook nog eens in een erg brede waaier van verpakkingen op de markt worden gebracht. De eigen merken Supercaro en Goldwurst schrijven immers maar 30% van het volume op hun naam, al de rest is private label. Om dit alles in goede banen te leiden, beschikt Bauwens Meat over volautomatische verpakkingslijnen, waarvan 3 voor consumentenverpakkingen. "Om op zeker te spelen, worden alle verpakkingen en hun label nog eens handmatig gecontroleerd," vertelt Zaakvoerder Herman Bauwens. "Het kan immers altijd gebeuren dat er een stukje vlees in de seal belandt, waardoor de verpakking niet goed is gesloten. Of er bevinden zich luchtballen in de verpakking. Of de sneedjes liggen niet goed. Of er staat verkeerde of onleesbare informatie op het label. Zelfs een verkeerde bedrukking kan voorvallen, aangezien we erg snelle productiewissels hebben."

Manuele inspectie niet langer kostenefficiënt

Omdat deze manier van werken erg tijdsintensief is, ook mensen fouten kunnen maken en de onderneming blijft



groeien, zocht Bauwens Meat al langer naar een manier om dit proces te automatiseren. "Het is niet dat we ontzettend vaak met fouten werden geconfronteerd. Maar het kan altijd beter, en we zoeken altijd om op alle vlakken een trendsetter te zijn," aldus Herman Bauwens. Veel oplossingen om de controle van de verpakking en het label te automatiseren, zijn er momenteel nog niet op de markt. Bauwens Meat testte er twee uit en koos uiteindelijk voor de ESVS van ESPERA. Herman Bauwens: "Dit visiesysteem is volgens ons naar voedselveiligheid, foutenreductie en compatibiliteit met de verpakkingslijn de beste optie. Het laat ook toe om meer parameters te checken dan de andere oplossing. Bovendien is ESPERA al jarenlang onze huisleverancier voor weegschalen en etiketterders. We weten dus dat we op een



Onderwerpen

Digitalisering bij het uitprijzen

Bladzijde 2

Heinemann – meer dan 35 jaar partners

Bladzijde 3

Interpack 2017

Bladzijde 4

Taipei Pack 2017

Bladzijde 4

ESPERA Website in een nieuw jasje

Bladzijde 4

excellente kwaliteit van apparaten en service kunnen rekenen.

Waarover gaat het?

De ESVS controleert elk type verpakt voedsel volledig automatisch aan de boven- en onderkant op basis van verschillende criteria. Hiertoe maakt het gebruik van hoge resolutie line scan camera's, en dit aan een maximale snelheid van 150 pakjes per minuut. De bovenste controle gebeurt door een verticaal beweegbare line scan camera inclusief verlichtingsunit, die automatisch naar de juiste verpakkingshoogte bewegen. De afstand tussen de bovenrand van de verpakking en de verlichtingsunit blijft hierdoor constant, terwijl de verschillende hoogtes automatisch worden ingesteld. Het onderste camera-systeem is ook voorzien van een verlichtingsunit. Herwig Smeets, Zaakvoerder van ESPERA Belgium: "De ESVS camera-systemen kunnen individueel in bestaande transportsystemen worden geïntegreerd. Optioneel zijn er sorteerstations beschikbaar, of bestaande sorteersystemen kunnen door de ESVS worden aangestuurd. Onze oplossing kan de stand van de verpakking controleren, alsook de aanwezigheid en

positie van etiketten. In concreto kan bijvoorbeeld dus de positie én de afmetingen worden gecontroleerd, evenals de gebruikte folie, de barcode en de positie plus inhoud van de etiketten. Het systeem is immers uitgerust met

een automatische optische tekenherkenning. Optioneel is het zelfs mogelijk om de sealrand op lekken of de aanwezigheid van vreemde materialen te controleren." Een referentieverpakking vormt de basis van de controle. Via

de interactieve ESVS software kunnen alle te verifiëren elementen en toleranties worden ingesteld. Verder biedt de software de mogelijkheid om verschillende soorten rapporten te genereren. ■



Digitalisering bij het uitprijzen

Preventieve service en onderhoud oplossingen voor efficiënte productie

Het thema van Industrie 4.0, digitalisering en "the internet of things" liggen al enige tijd op ieders lippen en kondigen een nieuwe technologische generatie aan. Daarbij komen IT en machine-technologie samen tot een volledig digitaal gestuurde productie. Enerzijds een toegevoegde waarde voor elke productie. Aan de andere kant een uitdaging omdat met meer integratie de systemen vaak complex worden. Daarom is het belangrijker, naast alle technologische innovaties, om de complexiteit voor de gebruiker zo eenvoudig mogelijk te maken en een user interface te ontwerpen voor intuïtief en gemakkelijk gebruik. De combinatie van intuïtief en gemakkelijk gebruik met het samensmelten van IT en machine-technologie leidt tot een grote toegevoegde waarde voor de productie. Het resultaat van de implementatie van zulke nieuwe technologieën is een totale revolutie binnen het uitprijzen en kan de gehele productie-omgeving veranderen.

De digitale transformatie van de productie is echter niet alleen eenvoudige en intuïtieve bediening. Producenten zoeken naar het optimaliseren van service- en onderhoudsprocessen en naar reductie van de kosten.

Bij de toekomstige uitprijsystemen van ESPERA controleren geïntegreerde sensoren continue de status van de machine. De slijtage van elke compo-

nent met een sensor wordt real-time gecontroleerd en de huidige status van slijtage kan op elk moment worden bekeken door de operator of door onderhoudspersoneel.

Komen één of meer componenten aan het technische einde, dan verschijnt automatisch een bericht op de machine terminal, zodat deze onderdelen op een bepaald tijdstip uitgewisseld

kunnen worden om zo om een goede productie te handhaven. Zo kan preventieve vervanging worden gepland buiten de lopende productie. Dit bespaart effectief tijd en kosten over het gehele productieproces en vermindert de onverwachte productiestilstand tot een minimum.

Een ander belangrijk uitgangspunt voor de digitale transformatie is om in het geval van een alarm snel fouten te vinden en herstellen. Hoe langer de machine stil staat, des te hoger zijn de kosten voor downtime. De geïntegreerde sensoren in de gehele uitprijsmachine kunnen eenvoudig en snel fouten van de machine onderdelen lokaliseren en een alarmsignaal genereren. Dit alarmsignaal is voor de operator zichtbaar op de machine terminal en kan via de geïntegreerde software een bericht zenden aan het service team.

Visueel is voor de operator zichtbaar welke actie genomen moet worden om de fout te corrigeren. Zo biedt de machine een probleemoplossing aan legt de fouten plus oplossing hiervan ook vast. Kleinere fouten kun-

nen zo snel gecorrigeerd door de operator, zodat de machine direct weer operationeel is.

Digitalisering van uitprijsmachines biedt in de nabije toekomst voordelen, vooral op het gebied van service en onderhoud van machines, met procesoptimalisatie bij gelijktijdige reductie van kosten. Een efficiënte en kosteneffectieve productie met een eenvoudige machinebediening. ■





“Vers gebak sinds 1932”

Konditorei Heinemann en ESPERA – meer dan 35 jaar partners

In 1932 realiseerde hij zijn droom en opende met zijn vrouw Johanna zijn eerste eigen banketbakkerij nabij Mönchengladbach (Noordrijn-Westfalen). Hermann Heinemann kende het geheim van het maken van zoete meesterwerken en gaf dit door aan zijn zonen. Maak gebruik van alleen de beste ingrediënten: de meest verse boter, room en de fijnste cacao's. Gewoon geen conserveringsmiddelen, anders “gibt's Ärger!”

Bernd en Heinz-Richard Heinemann kregen hun opleiding in Zwitserland en behaalden hier hun meester diploma: “Eidgenössisch diplomierter Konditor- und Confiseur-Meister”. Heinz-Richard Heinemann vervolgde zijn carrière in Zwitser-

Hermann Heinemann ontdekte al vroeg zijn liefde voor fijn gebak en besloot meester banketbakker te worden. Een van zijn eerste meesterwerken was de “Herrentorte”. Dit is een cake die bestaat uit verschillende lagen cake met een speciale crème en chocolade tussen de lagen. De taart is minder zoet dan normale taarten vanwege de chocolade met kruiden die daarvoor gebruikt wordt. Deze “Herrentorte” kreeg meerdere prijzen toegekend en is inmiddels een beroemd gebakje.

land en Frankrijk met het doel om meer te leren over hoogwaardig gebak en chocolade. Deze ervaring is nu vertegenwoordigd in al zijn producten: van de hoogste kwaliteit en vers. In 2017 won hij in Milaan de “World Pastry Award”.

Met passie voor hoogwaardig taarten en pralines zijn de Heinemann producten al-

lemaal handgemaakt. Geen machine kan de standaard van handgemaakt gebak en bonbons bereiken. Hierdoor is elk product uniek en vers. Op het eerste gezicht lijken weeg- en uitprijsmachines bij handgemaakt gebak en chocola niet evident, echter de hoge kwaliteitsproducten van Heinemann worden op gewicht uitge-

prijsd. Heinemann heeft al in langdurige samenwerking ESPERA reeds vele machine generaties ingezet. In 2016 is naar de laatste machinegeneratie omgesteld. Onder andere worden de bonbons nu gewogen met een aantal handmatige machines van het type ES 3015 en een volledig automatische machine van het type ES 5911. Heinemann is daarmee uitgerust om aan de laatste eisen van de voedingsmiddelenindustrie te voldoen zoals declaratie van allergenen en voedingswaardetabellen en dit met een gebruiksvriendelijke oplossing.

Voor het ESPERA team zijn de bonbons een aangename afwisseling van vlees, worst, kaas, groenten en fruit!



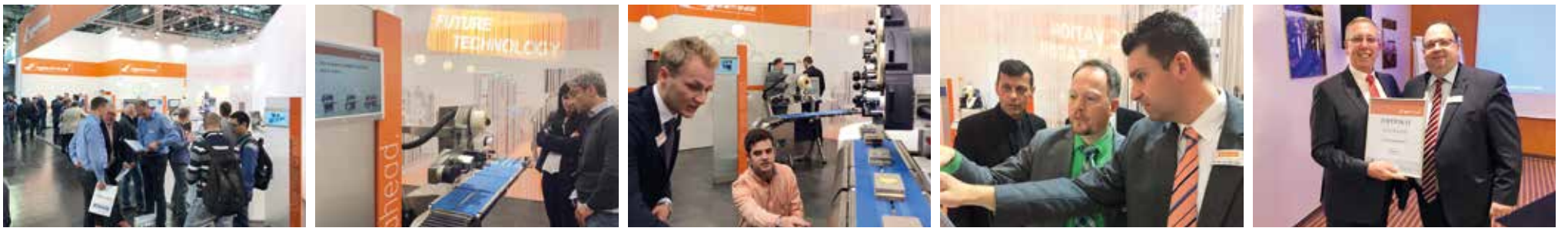
DIGITALE PRIJS ETIKETTERING OP INTERPACK 2017

“Volg het ESPERA innovatie-pad en ontdek alle stappen in de digitalisatie van het prijs etiketteren!” Met deze slogan presenteerde ESPERA haar ruime assortiment aan weeg-, etiketeer- en inspectiesystemen tijdens de Interpack beurs te Düsseldorf in mei van dit jaar. Bezoekers uit meer dan 40 landen kregen er de kans om live de laatste trends en technologieën te komen opsnuiven. Zo was er bijvoorbeeld de wereldwijd unieke

ES7800 meerrollendrukker met zijn 5 etiketencassettes, die het mogelijk maken om pauzevrij te etiketteren of om chaotisch door elkaar geordende productbatches te verwerken. Verder werd ook het etiketteren van “skin”-verpakkingen onder de aandacht gebracht. Dit type verpakking is in vele landen aan een steile opmars bezig. De getoonde etiketeeroplossing voor deze skinpacks laat u toe om aan de hoogste precisie te etiketteren.

Eender of het nu over een boven- of onderetiket gaat of zelfs om een volledige omwikkeling. ESPERA's grootste publiekstrekker op Interpack 2017 was echter de digitale kijk op de toekomst van het weeg/prijs-etiketteren met haar toekomstige generatie van machine technologieën. De bezoeker kon aan den lijve ondervinden hoe het is om te kunnen rekenen op preventieve onderhouds- en service meldingen, intuïtieve begeleiding

bij de machinebediening, en een verdoordreven assistentie en automatisatie bij het uiteindelijke produceren. Dergelijke technologieën zorgen er voor dat de stilstandstijden tot een strikt minimum herleid worden en dat de productieefficiëntie tot ongekennde hoogten kan uitstijgen. Door kostenreductie bij inzet van onze machines in diverse producties als ultieme doel voor ogen te houden blijft ESPERA steeds “one step ahead”! ■



ESPERA op de TAIPEI PACK / TAIWAN 2017



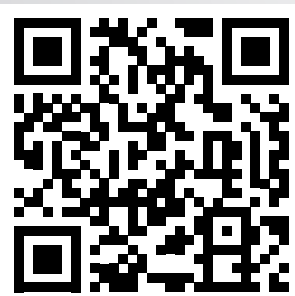
Door het stijgende automatiseringsniveau in de verwerking van verse vlees- en visproducten in Azië, neemt ook de vraag naar etiketeer- en uitprijsystemen gestadig toe. Taiwan is in Azië hét toonaangevende land voor wat betreft technologie en moderniseert stelselmatig haar productiebedrijven. Ondanks de concurrentie van de lokale Aziatische markt, staat het label “Made in Germany” zeer hoog aangeschreven en zorgt de

kwaliteit van de Duitse machines er voor dat ze ook in Azië zeer geliefd zijn. Voor de eerste keer werden, in samenwerking met de firma Linden Tec, de ESPERA machines tijdens de Taipei Pack voorgesteld. De beurs, die doorging van 21 tot 24 juni 2017, was een groot succes voor Espera en Linden Tec. Als bovenregionale Aziatische beurs, kwamen er ook bezoekers van heel Azië, zoals China, Maleisië en Thailand, over de vloer. ■



Een nieuw ontwerp!

Alles over ESPERA, haar producten, service oplossingen, feiten en trends staan op onze nieuwe homepage: www.espera.com Bezoek onze ESPERA website voor meer informatie en het laatste nieuws en trends in de etikettering, wegen en inspectie technologie.



Onze nieuwe wereldwijde handelspartners!

Als wereldwijde partner in het weeg/ uitprijs-etiketteren, weegtechniek en inspectietechnologie, zijn wij blij om ook Slovenië, Canada en Taiwan in ons ESPERA Team te mogen verwelkomen. Volgende ondernemingen, gekend om hun uitstekende know-how in de voedingsindustrie, zijn onze nieuwe partners voor de verkoop en service van het gehele ESPERA productengamma:



Wij kijken reeds uit naar een goede en succesvolle samenwerking!