

Goofy, Daisy und Pluto

First-Class-Packaging: Steirerfleisch hat südlich von Graz ein hoch automatisiertes Werk für Produktion, Verpackung, Etikettierung und Lagerung in Betrieb genommen. Das Ziel: den internationalen Anforderungen besser gerecht werden und den Ressourcenverbrauch senken.

Der Name Goofy passt gut für das schlanke, gelbe Ungetüm, das bei Steirerfleisch neuerdings die Arbeit macht. Wie der berühmte Comic-Hund ist der Roboter immer im Einsatz. Anders als bei Walt Disneys Geschichten läuft hier aber nie etwas schief; minutiös erledigt der Automat seine Arbeit. Es werden Gebinde entpalettiert und über die Fördertechnik zur vorgesehenen Produktionslinie transportiert.

„Wir haben in unserem neuen Werk in Wolfsberg drei Roboter in Betrieb genommen und, um es intern einfacher zu machen, mit Namen versehen“, erklärt Christian Hackl, der das Projekt zusammen mit zwei Kollegen begleitet. Neben Goofy bewegen die beiden Roboter Daisy und Pluto im großen Stil Paletten. Damit die drei auch ihren Job machen, arbeitet Steirerfleisch mit dem Software-Haus Winweb aus der Nähe von Aachen zusammen. Die Kommunikation zwischen den Maschinen und dem ERP-System winweb-food erfolgt über die serverseitige Erweiterungssoftware winweb-food Automation, die eigens für Steirerfleisch konzipiert wurde. „Wir arbeiten dabei mit einer eigenen Datenbank zur Kommunikation zwischen Warenwirtschaft, Maschinen und Intralogistik“, sagt Winweb-Prokurist Dominik Rothert, der das Projekt bei dem Softwarehaus leitet.

Hoher Automatisierungsgrad

Im neuen „Packwerk“ werden Rohstoffe aus den eigenen Zerlegebetrieben nahezu vollautomatisch mit modernster Fördertechnik zu einer von vier Produktionslinien transportiert, dort entsprechend verarbeitet und je nach Wunsch kundenspezifisch oder neutral verpackt und etikettiert. Die Artikel werden automatisch palettiert und im



Ganz schön futuristisch: das neue Packwerk von Steirerfleisch in der Steiermark.

RFID-geführten Tiefkühlager eingelagert. „Über die NVE-basierte Einzelstück-Identifikation ist eine hundertprozentige Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette garantiert“, sagt Dominik Rothert.

Um Goofy & Co. in Gang zu bringen, muss zuerst eine Linienplanung für den Produktionstag angelegt werden, welche die Soll-Menge der Artikel je Produktionslinie benennt. Dabei wird jeder Artikel so geplant, dass die Etikettierung an den verschiedenen Linien nach Kundenwunsch erfolgt.

900 Kisten pro Stunde

Auf dieser Grundlage beginnt der Produktionsprozess am i-Punkt: Ein Mitarbeiter

öffnet den Linienplan in winweb-food und scannt die NVE-Paletten. Dadurch identifiziert das System die passende Produktionslinie und Goofy kommt ins Spiel: Der Roboter entpalettiert die Gebinde und transportiert sie zu zwei Förderstrecken, auf denen 900 Kisten pro Stunde bewegt werden. Erreichen die E2-Kisten eine der beiden Waagen, wird gewogen und die Anlage sendet die Position samt NVE an winweb-food Automation: Hier wird das Gewicht registriert, ein Druckauftrag ausgelöst und das Gebinde weiterbefördert. Von hier aus geht's auf vier verschiedenen Wegen weiter: Die Produkte laufen entweder zu einem Plattenfroster, zu einer Mehrkopfwage oder zu einer von zwei



Was der gelbe Roboter Goofy alles kann, kontrollieren die beiden Produktionsleiter Florian Mandl (li.) und Michael Marbler.

unterschiedlich konfigurierten Verpackungslinien.

Der Plattenfroster besteht aus zwei Vorratsbehältern mit einem Fassungsvermögen von je einer Tonne. Linie und Position werden am i-Punkt freigegeben und Auftrags- und Artikelnummer, Charge und Metalldetektor-Parameter per Schnittstelle übermittelt. Nun wird der Inhalt der dorthin transportierten E2-Kisten automatisch abgekippt, während die Software die Menge summiert und so lange neue Kisten liefert, bis der Vorratsbehälter die maximale Füllmenge erreicht hat. Anschließend wird der Vorratsbehälter über eine Kranvorrichtung in die Frostkammern entleert und die übermittelten Parameter an die Frostkammer übertragen. Das Material wird

über mehrere Stunden tiefgefroren und anschließend in einzelne Blöcke auf einer Palette gestapelt.

Verwiegen und kartonieren

Die Mehrkopfwage verwiegt die angelieferten Rohstoffe in kleinere Teilmengen, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist, und kartoniert dann sofort. Dafür wird die Waage durch Freigabe der Linienplanungsposition mit den Produktionsvorgaben des aktuellen Artikels bestückt. „Das Programm definiert nun die Füllmenge je Batch, also beispielsweise Batches zu je zehn Kilogramm für den Artikel Kleinfleisch à 10-kg-Karton“, erklärt Hackl. Die von der Mehrkopfwage befüllten Kartons werden zum Palettierungsroboter Pluto weiterbefördert

und in das passende Lager gebucht.

Software steuert Verteilung

Auf den übrigen beiden Linien werden beispielsweise Schweinebäuche verpackt, bevor sie nach Gewichtsklassen etikettiert, sortiert, kartoniert und anschließend palettiert werden. Die Software steuert in Folge die Verteilung zur jeweiligen Packstation. Zum Schluss übernimmt Daisy die fertigen Kartons und stapelt sie entsprechend auf Zielpaletten.

„Wir freuen uns über die moderne Automatisierung in unserem neuen Packwerk“, sagt Projektleiter Christian Hackl. „Durch das Zusammenspiel der Winweb-Software mit unseren Anlagen können wir die Produktion nun noch exakter steuern.“ Isabel Melahn

Fotos: Steirerfleisch



Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt und vertreibt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Lebensmittelbranche. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeiten auf individuelle Branchenanforderungen stehen dabei im Mittelpunkt. Über 200 Unternehmen vertrauen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz von Winweb. www.winweb.de

Die eigentümergeführte Steirerfleisch-Gruppe gehört zu den führenden österreichischen Produzenten von Schweinefleisch. An zwei Standorten im Süden Österreichs werden Artikel für das In- und Ausland hergestellt. Das Sortiment reicht von Schweinefleisch-Artikeln unterschiedlichen Zuschnitts bis hin zu Convenience-Produkten.

www.steirerfleisch.at