

Die Fleischerei 7/8 2002: Praxistest

Kompakter Tiefziehautomat für das Handwerk

Im 'Fleischerei'-Praxistest:

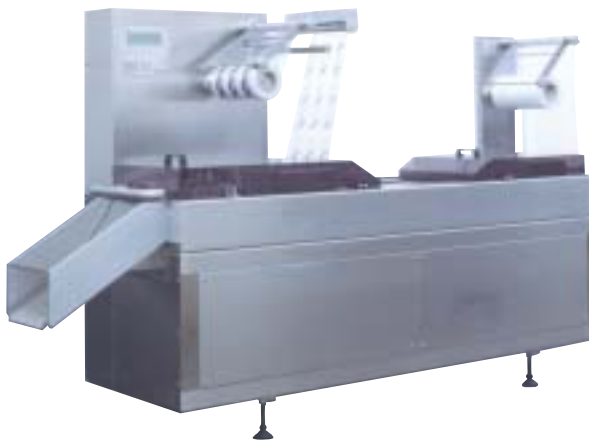
Der Tiefziehautomat Quick Vac 2000 von Komet

Die Landmetzgerei Böckle in Probstried war das erste Fachgeschäft, das den Tiefziehautomaten Quick Vac 2000 in Betrieb genommen hat. Inhaber Fleischermeister Martin Böckle hat mit der 'Fleischerei' über seine Erfahrungen gesprochen.

Der Tiefziehautomat Quick Vac 2000 von Komet zeichnet sich vor allem durch seine kompakte Bauweise aus. „Wir haben seit 15 Jahren eine Maschine in dieser Größe gesucht“, lobt Martin Böckle die hervorstechendste Eigenschaft des Quick Vac 2000. Eine kompakte, flexible Verpackungsanlage ist für das Böckle-Geschäft von besonderer Bedeutung, denn neben vegetarischen Produkten für den Handel und Auftragsproduktionen für Kollegen ist es in erster Linie der Versandhandel an den Endverbraucher, der das Kerngeschäft bestimmt. Martin Böckle betreibt sein Unternehmen ganz gegen den Trend der letzten Jahre: er verarbeitet ausschließlich Rind- und Kalbfleisch. Besonderen Wert legt der Fleischermeister darauf, dass dadurch seine Produktpalette keineswegs kleiner ist als die anderer Metzgereien. „Wir bieten die ganze Palette einer gewöhnlichen Fleischerei, sei es Lyoner, Schinken oder Brühwürstchen, eben nur auf der Basis von Rind- oder Kalbfleisch.“ Das Angebot wird abgerundet durch Frischteigwaren und Naturkostprodukte, bis hin zum Wellness-Beauty-Tee.

Acht Mitarbeiter kümmern sich auf 600 Quadratmetern Betriebsfläche um Produktion, Verpackung und Versand der Ware, die an Abnehmer in der ganzen Bundesrepublik geschickt wird. Der heute 38-jährige Martin Böckle hat den elterlichen Familienbetrieb vor zwölf Jahren übernommen. Bis heute kauft der Betrieb die Rinder selbst bei Lieferanten aus der Umgebung, lässt extern schlachten und übernimmt die weitere

Produktion von der Zerlegung an. Bei Böckle steht der Prototyp der Quick Vac 2000, für die er sich vor allem wegen ihrer kompakten Bauweise bei der Leistungsfähigkeit einer großen Maschine entschieden hat. In die aktuelle Serie sind dementsprechend zahlreiche Vorschläge und Detailverbesserungen eingegangen, die Böckle bei der praktischen Arbeit mit dem Tiefziehautomaten entworfen hat, so auch eine Verbesserung in der Randfolien-Absaugung, die Böckle bei seiner Maschine noch als unverhältnismäßig laut empfindet, sowie eine stabilere Ausführung der Querschneider.



Einfache Handhabung, viele Möglichkeiten

Die Einarbeitung in die vielfältigen Möglichkeiten des Tiefziehautomaten verlief für Martin Böckle und seine Mannschaft von Anfang an zufriedenstellend: „Man muss keine besonders geschulte Kraft sein, um die Maschine bedienen zu können“, stellt er fest. Wer jetzt, auch unter Berücksichtigung der geringen Abmessungen, eine vereinfachte Steuerung erwartet, die jedes Produkt über den selben Kamm schert, der irrt. Die Maschine ist ausgestattet mit einer speicherprogrammierbaren SPS-Steuerung, die bis zu 99 Programme aufnehmen kann. Ein vierzeiliges Display macht auch hier die Arbeit leicht: Rückmeldungen über Betriebszustände und eventuelle Fehler sind im Klartext abzulesen. Begeistert zeigt sich Böckle auch über die Handhabung des Formatwechsels: ein Formatsatz lässt sich in Minutenschnelle fast ohne Kraftaufwand austauschen. „Das könnten sogar meine Kinder“, stellt er

zufrieden fest. „Theoretisch kann man damit natürlich sogar eine ganze Oberschale verpacken“, erläutert er, „wir haben aber nur die Formatsätze für kleine bis mittlere Verpackungsgrößen angeschafft. Das sind eben die Verpackungen, die unsere Kunden von uns erwarten.“ Der Trend zu Klein- und Singlehaushalten ist auch hier zu spüren.

Arbeitstempo nach Bedarf

Auf die Frage nach der Zeitersparnis hat Böckle eine präzise Antwort parat: „Wir haben vorher mit einer Doppelkammermaschine gearbeitet und vor kurzem die Zeit gestoppt. Wir benötigen im Vergleich zu vorher jetzt etwa ein Drittel der Zeit, um die gleiche Menge an Ware zu verpacken. Das geht schon fast nebenher.“ Damit die schnelle Verpackungsmaschine keine Hektik verbreitet, lässt sich die Taktzahl flexibel regulieren und so an die Erfordernisse des Produkts und die Leistungsfähigkeit des Bedieners anpassen.

Tempo ist auch beim Austausch der Formatsätze angesagt. Innerhalb von gut fünf Minuten ist umgerüstet. Aber auch die Reinigung lässt sich in erstaunlich kurzer Zeit bewältigen, weil Kanten und Ecken, vorstehende Schrauben oder außen liegende Schweißnähte, typische Schmutzfallen also, bei der Konstruktion konsequent vermieden wurden und zudem ein Waschfunktionsschalter für eine einfache und sichere Reinigung sorgt.

Flexibel erweiterbar

Eine Investition will gut überlegt sein, damit veränderte Anforderungen des Marktes die eben erst angeschaffte Maschine nicht zum teuren Fehlkauf werden lassen. Auch und gerade in der Lebensmittelbranche sind solche Marktveränderungen deutlich spürbar. Die Möglichkeit, vorhandene Kapazitäten aufzurüsten und eine Maschine um zusätzliche Funktionen zu erweitern, spielt deshalb bei Investitionen eine wesentliche Rolle. Bei der Quick Vac 2000 ist Martin Böckle in dieser Hinsicht ohne Sorge. „Da gibt es viele Erweiterungsmöglichkeiten: Ein automatischer Auszeichner kann angebracht werden, eine Folienabtaugung, eine zusätzliche Abführung der Ware. Wir können sogar einen Slicer voranstellen, wenn wir wollen.“ Neben den genannten Möglichkeiten bietet der Hersteller Komet eine Wasserumlaufkühlung, ein Begasungssystem für Verpackungen mit modifizierter Atmosphäre und zahlreiche weitere Optionen an, bis hin zu einer Fernübermittlung der Betriebsdaten, wie sie in digital durchorganisierten Großbetrieben Verwendung findet. Schon bei der Anschaffung lässt sich dank dieser Möglichkeiten die Maschine auf die individuellen Bedürfnisse des Kunden abstimmen.

Keine Platzverschwendung

Die kompakten Abmessungen der Quick Vac 2000 waren ein wesentliches Kaufkriterium für Martin Böckle.

2450 Millimeter misst die Maschine selbst, dazu kommen noch 500 Millimeter für die Auslaufrutsche. In der Breite bleibt die Maschine unter 800 Millimeter und wiegt samt Werkzeug etwa 1000 Kilogramm. „Die kann man wirklich in jedes Eck stellen“, kommentiert Böckle die Abmessungen. „Wir haben uns lange nach einer passenden Tiefziehmaschine umgeschaut und uns auch von anderen Herstellern die kleineren Maschinen zeigen lassen. Aber die hatten immer noch mindestens vier Meter. Hier hat uns die Größe von Anfang an begeistert.“

Wer sich angesichts der kompakten Größe nicht auf einen festen Standort festlegen möchte, wird die Edelstahlrollen zu schätzen wissen, auf denen die Maschine optional geliefert wird. So sind die flexible Nutzung und der Transport an verschiedene Betriebsstätten völlig problemlos machbar.

Sicherheit und Ergonomie

Die Maschinenkurze ist in puncto Arbeitssicherheit von Vorteil, weil ein längeres Mitlaufen während des Verpackungsvorganges nicht mehr nötig ist. So vergibt Martin Böckle für den Aspekt Sicherheit die Bestnote „Ausgezeichnet“ und erläutert, dank einer Lichtschranke seien auch Quetschungen und Verletzungen bei der direkten Arbeit mit der Maschine so gut wie ausgeschlossen.

Zum Gesichtspunkt „Ergonomie“ gehört auch der schnelle und unkomplizierte Formatwechsel, ebenso wie die Arbeitshöhe von idealen 950 Millimetern. Der einzige aus dieser Warte störende Faktor ist die hohe Geräuschentwicklung bei der Randfolienabsaugung. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, dass bei Böckle der erste Quick Vac 2000 überhaupt genutzt wird. Die Erfahrungen, die Böckle und seine Mitarbeiter dabei gemacht haben, sind in die weiteren Entwicklungen eingeflossen, und bei den aktuellen Maschinen konnte die Lautstärke auf ein angenehmes Maß gesenkt werden.

Wartung und Service

Zwischen Probstried, dem Sitz der Landmetzgerei Böckle GmbH, und Plochingen, wo sich die Komet Maschinenfabrik GmbH niedergelassen hat, liegen rund 200 Kilometer, die für Martin Böckle Anlass waren, sich um den Service bei eventuellen Ausfällen Gedanken zu machen, denn der Zusammenhang zwischen Zeit und Geld wird immer dann besonders augenfällig, wenn eine Maschine plötzlich ihren Dienst versagt. „Den Service und regelmäßige Wartungen übernimmt für uns ein

Händler, der sich auf Fleischereimaschinen spezialisiert hat und nur zehn Kilometer von uns entfernt niedergelassen ist.“ Wartungsarbeiten wie das Nachstellen der Förderketten übernimmt dieser Händler. Wenn jemals kurzfristige Probleme auftraten, leistete Komet jedoch auch Hilfe zur Selbsthilfe. „Wir haben die meisten Dinge telefonisch geklärt und hatten dann auch immer schnell kompetente Leute am Apparat“, berichtet Böckle. „Wir sind zwar Metzger und keine Maschinenschlosser, aber vieles haben wir an der Maschine selbst erledigen können.“ Den Zugang zum Innenleben der Maschine beschreibt Böckle ebenfalls als schnell und unkompliziert, das Maschinengehäuse sei komplett zu öffnen, der Zugang zur Mechanik ohne zu großen Aufwand gewährleistet.

Kompakter Zeitsparer

„Die hätten wir schon früher haben müssen“, resümiert Martin Böckle seine Erfahrungen mit dem Quick Vac 2000.

Wichtigstes Auswahlkriterium war für ihn der geringe Platzbedarf des Tiefziehautomaten. Aber auch die zeit- und kraftsparende Handhabung, so die SPS-Steuerung und die kurzen Umrüstzeiten beim Formatwechsel sind Qualitätsmerkmale, die den Tiefziehautomaten aus seiner Sicht empfehlenswert erscheinen lassen.

Fazit

So beurteilt Fleischermeister Martin Böckle den Tiefziehautomaten Quick Vac 2000 der Komet Maschinenfabrik GmbH:

Bedienung und Handhabung	+
Arbeitstempo	++
Einarbeitung	+
Vielseitigkeit	++
Material	+
Verarbeitung	+
Platzbedarf	++
Hygiene	++
Geräuschpegel	0
Wartung/Reinigung	++

++ = sehr gut, + = gut, 0 = mittelmäßig, - = schlecht
((Quelle: Fleischerei 7/8 2002))

Autor: Dirk Bongardt

