

Verpackungsanlagen wachsen mit

Es gibt nichts Schöneres, als wenn Firmen wachsen können. In der Regel steigen damit Motivation, Umsatz und Ertrag. Doch es gibt auch Risiken: Räumlichkeiten, Personalbestand und Anlagen müssen der neuen Situation angepasst werden. Am Beispiel Verpackungsanlagen wird diese Entwicklung gezeigt.

In den letzten Jahren sind in der Schweiz Unternehmen der Lebensmittelbranche nur noch stark gewachsen, wenn sie Marktnischen besetzt oder ausgebaut haben oder Betriebe zukaufen konnten. Eine solche Nische besetzen die Gebr. Eberle in Gossau SG mit ihrem Angebot an Dessertkäsen. Schön präsentierte und sauber verpackte Dessertkäse mit Nüssen und Früchten finden ihre Kunden. Optische Attraktivität und geschmackliche Finesse sind keine neuen Erfolgsgeheimnisse. Diese Nische konsequent zu besetzen hingegen schon.

Die Produktion solcher Produkte beginnt immer mit sehr viel Handarbeit. Und weil Handarbeit teuer ist, ist der Innovator praktisch gezwungen, schnell in kleine Anlagen zu investieren, welche helfen, die Kosten pro produzierte Einheit zu begrenzen und das «Shelf life» auszudehnen. In dieser Situation beschaffte Eberle eine einfache Kammermaschine, um die Käse in transparente Folie unter Vakuum versiegelt zu verpacken.

In einem Betrieb, der sich mit Teilzeitbeschäftigten, häufig Hausfrauen, entwickelt, ist es normal, dass man mit angelerntem Personal arbeitet und dass aus diesem Personalbestand heraus auch schrittweise Kader und Anlagenführerinnen rekrutiert

werden. Das heisst aber auch, dass die Ausbildung «on the Job» stattfindet und keine tieferschürfenden technischen Kenntnisse vermittelt werden können. Von den Anlagen wird daher erwartet, dass sie unkompliziert und nicht zu empfindlich sein dürfen. Denn Ersatzteile oder Werkzeuge müssen auch von Personen mit kleinen Körperkräften und ohne Mechanikerausbildung gewechselt werden.

Mit dem Wachsen des Betriebes wurde bei den Gebrüdern Eberle eine grössere Palette

von Produkten produziert, die nach neuen Werkzeugen und grösserer Flexibilität riefen. Mehr Kapazität wurde benötigt und eine weitere, grössere Kammermaschine mit Zwillingskammer angeschafft. Diese wurde für die Leader-Produkte eingesetzt, und die erste Kammermaschine wurde für Halbfertigprodukte, Neuentwicklungen und kleinere Chargen weiterbenutzt.

Mit weiter steigendem Umsatz kam ein Tiefzieh-Halbautomat dazu, der Personal sparen half und neue rationellere Verpackungsmöglichkeiten eröffnete. Mehrfachwerkzeuge ermöglichten nochmals steigende Produktionszahlen, und dank dem einfachen Werkzeugwechsel konnte die benötigte Flexibilität trotzdem sichergestellt werden.

Weil die Verpackungsfolie ab Rolle verarbeitet werden konnte, sparte man Kosten und Lagerraum. Man hatte nun eine stabile Produktion und konnte ansprechende Mengen in verschiedenen Formen und Grössen produzieren und verkaufsfertig verpacken. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Maschinenentwickler Inauen Maschinen AG, Herisau, begann nun Früchte zu tragen. Denn häufige Kontakte sind die Basis von Optimierungsschritten.

An diesem Punkt angelangt, hatte man den Schritt vom gewerblichen zum industriellen Denken bereits vollzogen. Durchorganisierte Produktion und standardisierte Arbeitsabläufe, professioneller Einkauf, definierte Verpackungen und systematische Qualitäts-



kontrolle waren etabliert. Damit wurde man zum möglichen Partner für Grossisten und Grossverteiler.

Als es gelang, die Migros als Kunde zu gewinnen, wurde die Verpackungskapazität knapp und der erste Vollautomat wurde angeschafft. Mit diesem Schritt wurde die Ver-

war nun möglich, Produkte von der Entwicklung her sauber zu kalkulieren und Kunden jeder Grösse optimale Mengen-Preis-Konditionen anzubieten.

Dies führte dann auch dazu, dass nun auch Coop beliefert werden konnte. Der zweite Vollautomat wurde nun ins-



packungsabteilung in die Lage versetzt, schnell auf neue Bedürfnisse zu reagieren. Dank der modularen Konstruktion der VC-999-Anlagen konnte mit einem Minimum an Werkzeugen ein Maximum an Leistung erzielt werden. Es

talliert. Damit konnte die Kapazität nochmals erhöht werden, ohne das Unternehmenskonzept grundsätzlich zu verändern. Harmonisches Wachstum ist die Basis für ein gesundes Unternehmen. Ω

transfood members

www.transfood.ch
im Juch-Center
CH-8501 Frauenfeld
Tel. 052 725 01 00

Führend im Transport von Flüssig-Schokolade im In- und Ausland

Internationale Lebensmitteltransporte in beheizten Tankzügen

transfood members

www.transfood.ch
im Juch-Center
CH-8501 Frauenfeld
Tel. 052 725 01 00

Vermietung, Reinigung und Logistik

von beheizbaren 1000 Liter Container für die Lagerung von Flüssig-Schokolade