

Sauberere Kartoncodierung

Verbesserte Kartoncodierung für schmackhafte Ergebnisse

Für die einen ist ein Philly Cheesesteak ein kulinarischer Hochgenuss, für die anderen ist es ein Grundnahrungsmittel. Rindfleisch, Hühnchen oder Schweinefleisch – in dünnen Scheiben hoch auf ein Amoroso-Brötchen gestapelt. Darauf viel geschmolzener Käse. Dieser Gaumenschmaus wurde in Philadelphia, USA, erfunden, und kann heute jedoch in Sandwichläden weltweit genossen werden.

Die Besitzer vieler solcher Läden kommen ursprünglich aus Philadelphia. Sie zogen in eine andere Gegend, konnten aber nirgends ein echtes Cheesesteak finden und beschlossen deshalb, einen eigenen Laden zu eröffnen. Die Scheiben zarten Fleisches, die sie dann für ihre Sandwiches verwenden, stammen höchstwahrscheinlich von der Original Philadelphia Cheesesteak Co. Dieses Unternehmen ist ein Nischenproduzent von Fleisch für das Philly Cheesesteak und hat zwei USDA-geprüfte Verarbeitungsanlagen im Herzen Philadelphias in Pennsylvania.

Viele Jahre lang wandte das Unternehmen einen Zweistufenprozess an, um Versandverpackungen aus Wellpappe zu codieren: 1.) Datum und Losnummer wurden mit einem Punktmatrix-Inkjet-Drucker direkt auf den Karton gedruckt. 2.) Ein UPC-Barcode wurde mit einem Etikettendrucker-Applikator in einer Ecke des Kartons platziert. Das Unternehmen hat diese Funktionen zusammengefasst und ist dafür auf vier Großschriftdrucker der 2300 Serie von Videojet® umgestiegen.



Die Ergebnisse waren für die Original Philadelphia Cheesesteak Co. äußerst positiv: Stillstandszeiten wegen der Codierung sowie die Kosten für Etiketten wurden praktisch vollständig vermieden. Der größte Vorteil ist, dass die Druckköpfe der Drucker von Videojet mithilfe der Mikrosputztechnik permanent frei von Staub und anderen Verunreinigungen gehalten werden. So sind die

„Gestochen scharfe, deutliche Codes sind sowohl für unser Unternehmen als auch für unsere Händler wichtig für Rückverfolgung, Lagerhaltung und Bestandsaufnahme, Nachbestellung, Rechnungslegung und Bestellungsabwicklung. Das alles hängt zusammen. Das ist der Weg, den Unternehmen heute gehen, um ein Produkt zu identifizieren und zu lagern, die Bestandsaufnahme durchzuführen, Bestellungen auszuwählen und zu bestätigen und anschließend das Produkt zu liefern und in Rechnung zu stellen. Deutliche Codes sind für die gesamte Lieferkette wegweisend.“

*Jim Trivelis, Vorstandsvorsitzender
The Original Philadelphia
Cheesesteak Co.*



Die Hauptniederlassung und Verarbeitungsanlage der Original Philadelphia Cheesesteak Co. auf einem fast 7.400 m² großen Areal

Codes konstant deutlich – was mit dem ursprünglich angewendeten Zweistufenprozess nicht erreicht werden konnte.

Viele unterschiedliche Absatzwege

Die The Original Philadelphia Cheesesteak Co. stellt zwei Arten von Produkten her: roh tiefgefrorene und vorgekochte Sandwichsteaks. Die Produkte werden über unterschiedliche Absatzwege verkauft, einschließlich nationaler und regionaler Händler, die das Fleisch wiederum an Kunden wie Sandwichläden, kleine Feinkostgeschäfte und Caterer für Stadien oder die Einrichtungen von Universitäten verkaufen.

Die Original Philadelphia Cheesesteak Co. stellt zwei Arten von Produkten her: roh tiefgefrorene und vorgekochte Sandwichsteaks. Außerdem verkauft das Unternehmen über das Licensed-2-Sell[®]-Programm Produkte an Fleischverarbeitungsbetriebe und Produzenten, die Fleisch als Zutat für Pizza, Salatgarnituren, Vorspeisen, Salate und fertige Sandwiches verwenden. Ein großer Teil der Produkte wird außerdem an das US-Militär verkauft.



Der Touchscreen des 2300 von Videojet, in den die Daten bereits geladen sind, ermöglicht einfache Wechsel.

Da die Original Philadelphia Cheesesteak Co. fast 200 Produktlagerhaltungsnummern verwaltet, so Trivelis, sei es keine Seltenheit, dass ein Bediener an der Produktionlinie die Codes bis zu zehnmal am Tag ändern müsse.

„Deutliche Codes sind für die gesamte Lieferkette wegweisend.“

Auf einem Notebook im Produktions- und Technikbüro befindet sich die globale Datenbank mit allen Produktlagerhaltungsnummern des Unternehmens. Alle Nummern wurden auf die vier Drucker der 2300 Serie von Videojet geladen. Wenn eine neue

Lagerhaltungsnummer hinzukommt, wird diese auf dem Notebook erstellt und dann mithilfe eines USB-Speichers auf die Drucker übertragen. Dort kann der gewünschte Code ganz einfach ausgewählt werden. Dieser Vorgang wird am Touchscreen des Druckers durchgeführt und nimmt weniger als eine Minute in Anspruch.

„Wir haben einen einheitlichen UPC-Barcode und eine einheitliche Drucklösung für alle unsere Produkte. So sind Verwaltung und Programmierung für uns einfacher“, fügt Trivelis hinzu. „Sobald die globale Datenbank auf den Druckern von Videojet installiert ist, bleibt sie unverändert, bis neue Lagerhaltungsnummern hinzugefügt werden, oder ein Kunde eine bestimmte Formatänderung wünscht, was selten vorkommt. Wir können auch Barcodes im UCC/EAN-128-Format drucken, um eine Produktbeschreibung und das Unternehmensprofil direkt in den Code zu integrieren.“

Konstant deutliche Codes, reduzierte Kosten

Alles beginnt in zwei Verarbeitungsanlagen in Philadelphia – einer ca. 3.700 m² großen Anlage zur Produktion der vorgekochten Produkte und einer fast 7.500 m² großen, weiteren Anlage zur Verarbeitung des rohen Fleisches, wo sich auch der Unternehmenssitz befindet. Dort sind auch die Drucker der 2300 Serie von Videojet installiert.

Entbeintes, in Kartons verpacktes Rindfleisch, entbeintes, weißfleischiges Hähnchen bzw. weißfleischiges Hähnchen ohne Haut und entbeintes, in Kartons verpacktes Schweinefleisch durchlaufen große Fleischverpacker. Das Fleisch wird dann durch Zugabe von Gewürzen und Marinaden verarbeitet, bevor es verpackt, tiefgefroren und temperiert wird. Nachdem das Fleisch in Scheiben geschnitten wurde, wird es entweder portionsweise in der Verarbeitungsanlage für rohes Fleisch verpackt oder gekocht und in der Anlage für vorgekochtes Fleisch verpackt.

Von dort aus werden die Bestellungen vorbereitet und versendet. Das war aufgrund des ineffizienten Zweistufenprozesses für die Codierung von Wellpappekartons schwierig für die Original Philadelphia Cheesesteak Co. Laut Trivelis wurden die mit den alten Punktmatrix-Inkjet-Druckern gedruckten Codes oft verwischt oder sind verlaufen, wobei die Etikettendrucker-Applikatoren beträchtliche Stillstandszeiten zu verzeichnen hatten. Die Mitarbeiter mussten schließlich die Etiketten von Hand aufkleben, wodurch sie andere Aufgaben nicht erledigen konnten.

„Alle unsere Kunden forderten höherwertige UPC-Barcodes und Produktinformationen. Das war ein Grund, warum wir Etikettendrucker-Applikatoren eingesetzt haben“, erinnert er sich. „Immer mehr Händler wechseln zu automatisierten Scansystemen. Wenn Codes nicht lesbar sind, müssen Geldstrafen gezahlt werden, und es besteht das Risiko, Kunden zu verlieren. Wir mussten also handeln.“



„Diese Art Drucksystem ist viel einfacher zu handhaben und außerdem wesentlich sauberer.“

Vereinheitlichung der Codierprozesse

Als sie erkannten, dass es effizienter und kostengünstiger sein würde, die beiden Prozesse zusammenzufassen, begannen Trivelis und seine Mitarbeiter aus der Produktion und der Technik, sich über Großschrift-Inkjet-Drucker zu informieren. Sie entschieden sich schließlich für vier Drucker der 2300 Serie von Videojet, die in der Verarbeitungsanlage für rohes Fleisch installiert wurden. Drei der Drucker kommen bei drei separaten Linien zum Einsatz, während der vierte Drucker die Produkte aus einer einzelnen Linie bedruckt.

„Die Etikettendrucker-Applikatoren und die Punktmatrixdrucker konnten die geforderte Geschwindigkeit einfach nicht erreichen“, berichtet Trivelis. „Die Etikettendrucker-Applikatoren beanspruchten Zeit zum Einrichten, und ein Codewechsel dauerte mehrere Minuten.“

Die Verbesserungen waren sofort erkennbar. Die Drucker druckten konstant genaue, variable Informationen wie beispielsweise Datum, Loscode, Produktcode und UPC-Barcode auf bis zu 30 Schachteln pro Minute – das sind 12.000 Schachteln pro 8-Stunden-Schicht und 60.000 Schachteln pro Woche.

Drucker der 2300 Serie von Videojet®

Zur 2300 Serie von Videojet gehören drei hochauflösende Großschrift-Inkjet-Drucker, die erstklassige, konstante Druckqualität auf porösen Verpackungsmaterialien sowie Umverpackungen gewährleisten. Diese Systeme wurden dafür entwickelt und hergestellt, zuverlässig genaue, hochwertige alphanumerische Echtzeitcodes, Barcodes und Grafiken zu drucken. Durch die unterschiedlichen Druckkopfhöhen werden Ihre Druckbedürfnisse erfüllt. Zum Druck von veränderbaren Informationen wie Barcodes, Daten, Inhaltsstoffen, Logos und Grafiken vereinen die Drucker der 2300 Serie von Videojet hochauflösende Druckerergebnisse mit einer leicht zu bedienenden Benutzeroberfläche, sodass Auswahl und Druck von Texten schnell, einfach und fehlerfrei vonstatten gehen können.



Mehr Sauberkeit

Noch wichtiger jedoch ist die Mikrospültechnik der Drucker, die Tintenverluste sowie Stillstandszeiten praktisch vollständig verhindert. Denn die Bediener müssen die Linie nicht anhalten, um den Druckkopf vorzubereiten, zu spülen und zu reinigen.

Die gesamte Tinte, die beim Mikrospülprozesses verwendet wird, wird automatisch für die Wiederverwendung aufbereitet. Dabei sind die Tintenverluste durch Ausschuss und Verschütten minimal. Der Betriebsbereich bleibt somit sauber, was bei den Punktmatrix-Inkjet-Druckern nicht der Fall war. Die Benutzeroberfläche bietet außerdem eine Funktion zur Überwachung des Tintenverbrauchs sowie eine Funktion zur Warnung bei niedrigem Tintenfüllstand. So können die Bediener Tinte nachfüllen, ohne dass die Produktion angehalten wird – ein weiterer Grund für die erhöhte Produktionsgeschwindigkeit bei der Original Philadelphia Cheesesteak Co.

„Meine Mitarbeiter haben mir berichtet, dass wir so viel Zeit sparen. Das ist eines der Merkmale, die meine Mitarbeiter vollkommen von diesem Drucksystem überzeugt haben“, sagt Trivelis. „Die Drucker sind wesentlich einfacher zu handhaben und sehr viel sauberer.“ Zurzeit sind die Drucker der 2300 Serie von Videojet jeweils auf einem maßgeschneidertem, vierrädrigen Wagen installiert, der hinein und wieder hinaus fahren kann. Bei Bedarf können die Drucker also umgestellt werden, was zusätzlichen Komfort bedeutet.



Der Kartoncode der Original Philadelphia Cheesesteak Co. mit Datum, Produktlosnummer und Barcodes

„Als wir anfangen, uns mit der Vereinheitlichung unserer Prozesse zu beschäftigen, war uns besonders wichtig, dass die unterschiedlichen Angaben auf den Schachteln gut lesbar sind, vor allem die UPC Daten. Außerdem sollte der Druckvorgang vollautomatisch werden. Wir wollten diese Prozesse ohne Bedienereingriff gestalten.“

Die Zukunft

Laut Trivelis' Berechnungen werden sich die Kosten für die ersten Drucker der 2300 Serie von Videojet dank der Einsparungen für Tinte, Etiketten und Lohnkosten in ungefähr einem Jahr amortisiert haben. Scott Holdredge, Fertigungsleiter, erklärt, dass sich die Drucker der 2300 Serie von Videojet in die Strategie zur Automatisierung der gesamten Anlage der Original Philadelphia Cheesesteak Co einfügen.

„Angesichts der Tatsache, dass Kunden teilweise in so weit entfernten Märkten wie Bermuda, Südostasien und der Karibik ansässig sind, und dass die Händler deutliche, lesbare Codes fordern, wird der Druck von veränderbaren Informationen immer wichtiger. Für den Kunden sieht der Druck auf der Schachtel ansprechend aus“, erklärt er. „Er sieht, was er kauft.“

Nähere Einzelheiten erfahren Sie unter:
www.videojet.com/usa/meat-poultry-coding



+49 (0)6431 994-0 / www.videojet.de / info@videojet.com

An der Meil 2 / 65555 Limburg

Telefon: +49 (0)6431 / 994-0