



✦ Systemy znakowania laserowego
Coppenrath & Wiese Studium
przypadku

Urządzenie laserowe Videojet 3320 umożliwia znakowanie z wysoką jakością pudełek z tortami w firmie Coppenrath & Wiese praktycznie bez wymaganej konserwacji.

Firma cukiernicza Coppenrath & Wiese jest największym w Europie wytwórcą mrożonych deserów. Dwie trzecie mrożonych wypieków kupowanych w tej części świata pochodzi z nowoczesnego zakładu, w którym produkowanych jest 260 000 ciast dziennie.

Jakość i świeżość mają dla tego rodzinnego przedsiębiorstwa największe znaczenie. Dlatego przy znakowaniu korzysta ono z wysokiej jakości systemów dostarczonych przez firmę Videojet Technologies, która jest czołowym producentem rozwiązań do druku i znakowania.

Rewolucyjny pomysł podania świeżo wypieczonego tortu lub ciasta prosto z zamrażarki zapoczątkował prawie 40-letni okres sukcesów firmy. Zakład pierwotnie składający się z 35 pracowników stał się największym w Europie producentem mrożonych tortów, ciast i wypieków, który zatrudnia obecnie ponad 2000 osób.

Mettingen jest malowniczym, dwunastotysięcznym miasteczkiem o średniowiecznym wyglądzie, położonym między miejscowościami Osnabrück i Rheine w regionie Tecklenburga. Hoduje się w nim wiele koni, a okolica jest pełna zieleni i terenów rolniczych. W niewielkiej odległości od niego znajduje się zakład lidera na europejskim rynku. Zapach świeżo upieczonych wyrobów wita gości zaraz po przestąpieniu jego progów. Wspaniały aromat cynamonu i wanilii unosi się w powietrzu. W tym miejscu cukiernia Coppenrath & Wiese wytwarza codziennie ponad ćwierć miliona lodowych deserów i ciast, a oprócz nich liczne drobne wypieki, takie jak małe pączki, kremówki i różne rodzaje bułek.

Werner Teeken już na nas czeka. Jest dyrektorem ds. technologii i odpowiada za zlecanie zewnętrznych usług konserwacyjnych i nabywanie części zamiennych. Zajmuje się też częścią prac budowlanych w zakładzie. Widząc podziw na twarzach gości, mówi — „Po pewnym czasie spędzonym tutaj człowiek rozróżnia wypiekane produkty po zapachu”. W tym przypadku jest to czeskie ciasto jabłkowe — specjalność firmy Coppenrath & Wiese.

„Elastyczne, czyste
i szybkie znakowanie
przesuwne:

działanie jest naprawdę
wyjątkowe”.

Werner Teeken, dyrektor ds. technologii firmy cukierniczej Coppentrath & Wiese



Ten tradycyjny zakład cukierniczy utrzymuje swoją reputację firmy dbającej o wysoką jakość mimo konieczności unowocześniania działalności i wprowadzania innowacji. Nawet obecnie nakładanie bitej śmietany lub układanie podstawy ciasta jest wykonywane ręcznie, zgodnie z mottem „Gdzie indziej znajdziesz taką jakość?”.

W miejscu pakowania tortów i ciast staje się jasne, że wyjątkowo wysokie wymagania dotyczące jakości produktu obejmują również pakowanie.

Opatentowane polistyrenowe pudełka na torty są napełniane za pomocą aplikatorów adhezyjnych firmy Nordson Machines i tacowych urządzeń pakujących firmy Meurer. Obecny wśród nich system laserowy Videojet 3320 pasuje tu doskonale. Zza pleksiglasowej obudowy słychać tylko ciche syczenie, gdy na opakowaniu drukowane są oznaczenia z terminem przydatności do spożycia i kodem serii — są nanoszone w wysokiej rozdzielczości i nawet przez całą dobę, 300 dni w roku.

Działanie firm Coppentrath & Wiese i Videojet to przykład udanej i rozwijającej się współpracy

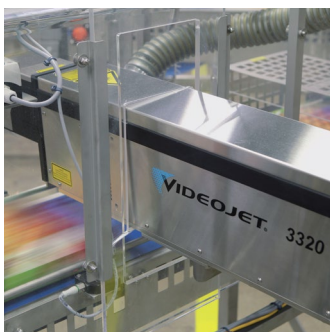
Firma Coppentrath & Wiese nieprzypadkowo wybrała laserowe urządzenie znakujące marki Videojet — oba przedsiębiorstwa współpracują od dwudziestu lat. Werner Teeken wspomina — „w 1992 r. otworzyliśmy tutejszy zakład w Mettingen. Przy tej okazji zbadaliśmy rynek, próbując znaleźć najlepiej odpowiadającą naszym potrzebom drukarkę atramentową”. Przetestowane zostały urządzenia trzech znanych producentów i ostatecznie wybrano urządzenia Videojet Excel 170i. Są one wciąż użytkowane,

co dobrze świadczy o ich niezawodności. Bezkonkurencyjny już wtedy, zaawansowany sposób sterowania sprawia, że obsługa drukarki jest wyjątkowo prosta.

Oprócz drukarek atramentowych firma Coppentrath & Wiese już od czterech lat używa laserowych urządzeń znakujących. Kolejna rywalizacja między czołowymi producentami wyłoniła następnego zwycięzcę: system znakowania laserowego Videojet 3320. Przyczyną tej decyzji było spełnienie przez technologię, niezawodność i sposób obsługi systemu Videojet wymagań stawiającego na jakość producenta tortów i wypieków. Norbert Zabel odpowiada za zarządzanie danymi niezbędnymi do znakowania wszystkich produktów firmy. Nikt w firmie nie zna drukarek i urządzeń znakujących lepiej od niego. Od pierwszego kontaktu z modelem 3320 wypowiada się o nim z niesłabnącym entuzjazmem. „Wyjątkowo łatwo zacząć z nim pracę. Każdy użytkownik komputera poradzi sobie z obsługą tego urządzenia laserowego” — mówi Zabel.

To zasługa prostego interfejsu operatora urządzeń Videojet (SOI — Simple Operator Interface). Przejrzysty interfejs operatora działa z każdym urządzeniem laserowym Videojet. Intuicyjne ikony, przyciski i wyraźny tekst pomagają użytkownikowi dotrzeć do możliwych ustawień. Interfejs SOI jest instalowany na ekranie dotykowym, terminalu ręcznym lub, jak w przypadku tej linii produkcyjnej, na tablecie z obsługą sieci bezprzewodowej.





Zaletą zastosowania tabletu jest możliwość dalszego zmniejszenia liczby jednostek sterowania.

Szybka zmiana kodów w poprzek kierunku przesuwania produktu

Firma cukiernicza Coppenrath & Wiese wysła ciasta i torty do Europy, Rosji, Stanów Zjednoczonych i Australii. Na tych rynkach obowiązują bardzo różne wymagania dotyczące terminu przydatności do spożycia, dlatego oznakowanie zmienia się dwa lub trzy razy w ciągu cyklu. Sekwencja dnia, miesiąca i roku jest zmieniana automatycznie, a miesiąc jest oznaczany kombinacją literową. Urządzenie znakujące uzyskuje termin przydatności do spożycia z systemu centralnego, a menedżerowie linii produkcyjnej muszą tylko zmieniać sekwencję dat podczas cyklu. Wyświetlane mogą być wszystkie dostępne warianty, skróty, zamówienia i języki.

„Zmienić można nawet kolejność liter na listach podczas pracy — to jest naprawdę wygodne” — wyjaśnia Zabel. „Bardzo ułatwiamy pracę naszym pracownikom” — dodaje Werner Teeken. Dlatego interfejs SOI pozwala tylko na zmianę wcześniej określonych parametrów. Norbert Zabel podsumowuje — „Wystarczy trzy działania: wybranie, załadowanie i uruchomienie”. Przy znakowaniu ciast

i tortów używamy około 20 różnych formatów. Różnorodność wyrobów (około 70 rodzajów ciast i tortów) oznacza, że musi być również możliwe szybkie i elastyczne zmienianie położenia lasera na obu osiach — X i Y. Tylko wtedy kod zostanie umieszczony w poprawnym miejscu na opakowaniu. Szczególnie istotna jest możliwość znakowania w poprzek kierunku przesuwania produktu. „Wcześniej przenośnik tworzył odstępy pomiędzy oznaczeniami, ale tylko w jednym kierunku” — mówi Teeken. To już przeszłość. Za pomocą technologii laserowej etykiety można drukować na opakowaniu pod kątem niezależnym od kierunku przesuwania produktu i prędkości przenośnika.

Zastosowanie modelu 3320 powoduje, że opakowanie sprawia dobre ogólne wrażenie.

Barwne ilustracje na opakowaniu zwiększają apetyt na doskonale ciasta i torty znajdujące się wewnątrz. „Nie chcemy psuć ogólnego wrażenia przyciągającym uwagę oznaczeniem daty” — mówi Teeken. Tu właśnie laser pokazuje swoje zalety. Nawet jeśli preferowane jest bardzo jasne tło, dla urządzenia laserowego nie jest to problemem. „Jesteśmy w stanie drukować etykiety o wysokim kontraście na praktycznie każdym kolorowym tle” — mówi Werner Teeken. Nieczytelność napisów już nie stanowi problemu.

Kolejną zaletą jest wyrazistość kodów nawet przy użyciu drobnej czcionki. „Możemy zmniejszyć pole daty i ustawić je idealnie dzięki drukowaniu przesuwmemu” — wyjaśnia dyrektor ds. technologii.

Urządzenia pracowały w zakładzie w pełni niezawodnie, nie zużywając praktycznie żadnych materiałów eksploatacyjnych.

Wcześniej koszt atramentu i materiałów eksploatacyjnych wynosił około 25 000 EUR rocznie. Zastosowanie urządzeń laserowych pozwoliło całkowicie wyeliminować ten koszt.

Zablokowane dysze i zgęstniały atrament również przestały być problemem. „Wcześniej, gdy drukarka przestawała działać, musieliśmy wzywać zespół serwisowy i szybko instalować jej zamiennik” — wspomina Teeken. Obecnie sytuacja wygląda zupełnie inaczej. Optyka lasera nie wymaga zasadniczo żadnej konserwacji. Słychać cichy syk i kolejne pudełko zostaje opatrzone kodem.

Spojrzenie w przyszłość

Norbert Zabel przewiduje, że drukarki laserowe i atramentowe będą nadal wzajemnie się uzupełniać. „Każdy z systemów ma swoje zalety, ale przyszłość wyraźnie należy do urządzeń laserowych”. Co z drukarkami atramentowymi? Model 2310 drukuje zakrzywione logo i kod kreskowy na gotowych do wysyłki pudełkach z czeskim ciastem jabłkowym z prędkością 6 pudełek na minutę. Według informacji na wyświetlaczu wkładom wystarczy atramentu jeszcze na jeden dzień i 20 godzin. A co z laserowym modelem 3320? Słychać tylko ciche syczenie.



Zadzwoń pod numer **+48 887 444 600**
napisz na adres **marketing@videojet.com**
lub odwiedź stronę **www.videojet.pl**

Videojet Technologies Sp. z o.o.
Ul. Kolejowa 5/7
01-217 Warszawa / Polska

©2013 Videojet Technologies Ltd. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Stale udoskonalamy nasze produkty i zastrzegamy sobie prawo do zmiany ich konstrukcji i parametrów bez uprzedzenia.

 **VIDEOJET**