



✦ Lazer Markalama Sistemleri
Coppenrath & Wiese Örnek
Durum İncelemesi

Videojet 3320 Laser, Coppenrath & Wiese'de turta kutuları için yüksek kaliteli ve neredeyse sifıra yakın bakım gerektiren kodlama sağlamaktadır.

Şekerleme üreticisi Coppenrath & Wiese, Avrupa'nın en büyük dondurulmuş tatlı üreticisidir. Dünyanın bu bölümünde satın alınan her üç dondurulmuş unlu mamulden ikisi, günlük 260.000 kremalı pasta üretim kapasitesi olan modern üretim tesisinden gelmektedir.

Kalite ve tazelik, bu aile şirketi için en büyük öneme sahiptir. Bu nedenle, işletme markalama gereksinimleri için kodlama ve baskı çözümlerinde lider konumundaki Videojet Technologies tarafından sağlanan yüksek kaliteli sistemlere güvenmektedir.

Dondurucudan çıkarılan bir turtanın veya enfes bir pastanın fırından yeni çıkmış gibi taze olmasına dayanan devrim niteliğindeki fikir, bugün artık neredeyse 40 yıla yayılan bir başarı hikayesinin başlangıç noktası olmuştur. Başlangıçta 35 kişiden oluşan ekip, bugün artık 2000'den fazla çalışana ulaşarak Avrupa'nın en büyük dondurulmuş turta, pasta ve unlu mamuller üreticisi haline gelmiştir.

Tecklenburger Land'da Osnabrück ve Rheine arasında yer alan Mettingen, çok sayıda ata, yeşilliğe ve tarım alanlarına sahip olan 12 bin nüfuslu harika bir ortaçağ kasabasıdır. Kasabanın biraz uzağında, Avrupa pazarının liderine ait bir üretim tesisi bulunmaktadır. Tarçın ve vanilya kokusu havaya yayılırken, kapıdan içeri adım attıkları anda ziyaretçileri yeni pişmiş unlu mamullerin nefis kokusu karşılamaktadır. Şekerleme üreticisi Coppenrath & Wiese şirketi, burada her gün çeyrek milyondan fazla kremalı tatlı ve pastanın yanı sıra mini donut, profiterol ve şekerlemeli ekmekek gibi çok sayıda küçük unlu mamul üretmektedir.

Werner Teeken, şu anda üretim tesisinde bizi bekliyor. Teknoloji Müdürü olan Teeken, dışarıdan bakım hizmeti ve yedek parça satın almadan sorumludur. Teeken aynı zamanda tesis inşasının bir bölümünün de sorumluluğunu taşımaktadır. Ziyaretçilerin yüzündeki hayranlığı fark eden Teeken, şöyle demektedir: "Burada yeterince uzun süre çalıştığınızda, belirli bir anda pişen ürünün ne olduğunu sadece kokusundan bile anlayabilirsiniz." Bu ziyaretimiz sırasında, bir Coppenrath & Wiese spesyali olan Bohemya usulü elmalı strudel pişiyordu.

"Esnek, temiz ve hızlı
travers markalama:
işleme yöntemi
benzersiz."

Werner Teeken, Teknoloji Müdürü,
Coppenrath & Wiese Confectioner



Geleneksel şekerleme üreticisi, operasyonel süreçlerini modernleştirme ve işletmesinde yenilikler yapma ihtiyacına rağmen, her zaman sunduğu yüksek kaliteyle itibarını korumaya devam etmektedir. Bugün bile, kremanın kek üzerine şekillendiriciyle sıkılması veya bir pastanın tabanının yerleştirilmesi, hâlâ elle gerçekleştirilmekte ve "Bugün bu kaliteyi nerede bulabilirsiniz?" sloganı geçerliliğini korunmaktadır.

Tesiste turtaların ve pastaların ambalajlandığı bölümde, ürün kalitesine gösterilen son derece yüksek özenin ambalajlama sürecinde de devam ettiği açık bir şekilde görülmüyordu.

Patentli polistiren turta kutuları, Nordson Machines yapıştırma uygulayıcıları ve Meurer tepsi ambalajcıları tarafından dolduruluyordu. Tüm bu makinelerin arasında, bir de Videojet 3320 Laser bulunuyordu. Günde 24 saat ve yılda 300 gün son kullanma tarihi ve seri kodu ambalajın üzerine yüksek çözünürlükle basılırken Plexiglas kaplamadan zayıf bir "Ssssst" sesi zorlukla duyulabiliyordu.

**Şekerleme üreticisi
Coppenrath & Wiese ve
Videojet birlikteliği, giderek
büyüyen bir başarı hikayesidir**

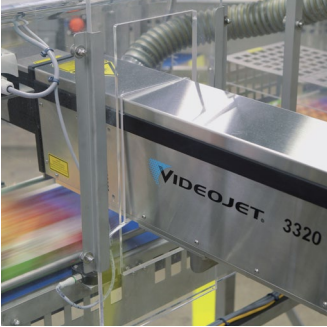
İki şirketin ilişkisi 20 yıldır devam ettiği için, Coppenrath & Wiese'in Videojet'ten bir lazer kodlayıcı satın almaya karar vermesi tesadüf değildir. Werner Teeken: "Mettingen üretim tesisini 1992 yılında açtık. Bu tesisin açılışını piyasayı iyice incelemek ve ihtiyaçlarımıza yönelik en iyi mürekkep püskürtmeli yazıcıyı bulmak için bir fırsat olarak değerlendirdik." Üç ünlü üretici adaylar arasındaydı, bunları bir teste tabi tuttuk ve sonunda Videojet Excel 170'i tercih

ettik. Cihazların bugün hâlâ kullanımda olması, güvenilirliklerinin bir göstergesidir. O zaman bile rakipsiz olan, gelişmiş kontrol konsepti, bu yazıcıyla çalışmayı oldukça kolaylaştırmaktadır.

Coppenrath & Wiese, mürekkep püskürtmeli yazıcıların yanı sıra neredeyse dört yıldır lazer kodlayıcıları da kullanmaktadır. Ünlü üreticiler arasındaki diğer bir rekabet de başka bir zaferle sonuçlandı: Videojet'in 3320 lazer markalama sistemi. Bu kararın verilmesinin nedeni, Videojet sisteminin teknolojisinin, güvenilirliğinin ve kullanımının kalite odaklı turta ve unlu mamuller üreticisinin ihtiyaçlarını karşılamaıdır. Norbert Zabel, şirket ürünlerinin tümünün markalanması için gerekli olan verilerin yönetiminden sorumlu kişidir. Şirkette yazıcıları ve kodlayıcıları Zabel'den daha iyi bilen başka kimse yoktur. Zabel, 3320'ler hakkında ilk günkü kadar büyük bir heyecan duyuyor. Zabel: "Bu cihazı kullanmayı çok hızlı bir şekilde öğrenebilirsiniz. Bilgisayar kullanabilen biri, lazer kodlayıcıyı kullanma konusunda sorun yaşamayacaktır," diyor.

Bu, Videojet'in Basit Operatör Arabirimi (SOI) sayesinde mümkün olmaktadır. Net operatör arabirimi, her Videojet lazer kodlayıcıya uygundur. Simgeler, düğmeler ve açık metinler, kullanıcıyı her türlü olası durumda sezgisel olarak yönlendirmektedir. SOI, bir dokunmatik ekrana, bir taşınabilir terminale ya da bu üretim hattında olduğu gibi, WLAN ile bir tablet bilgisayara kurulmaktadır.





Tablet bilgisayar kullanmanın avantajı, bu şekilde kontrol birimlerinin sayısının daha da azaltılmasını sağlayabilmektedir.

Ürün hareketinin yönüne göre kodları hızlı bir şekilde değiştirebilir.

Şekerleme üreticisi Coppentrath & Wiese, pastalarını ve turtalarını Avrupa'da, Rusya'da, Amerika Birleşik Devletleri'nde ve Avustralya'da dağıtmaktadır. Bu pazarlar, son kullanma tarihi biçimiyle ilgili birbirinden çok gerekliliklere sahiptir ve bu nedenle kodlama tek bir döngü içinde iki veya üç kez değiştirilmektedir. Gün, ay ve yıl sıralaması otomatik olarak değiştirilmekte ve ya bir harf kombinasyonu gösterilmektedir. Kodlayıcı son kullanma tarihini merkezi sistemden almakta ve hat yöneticilerinin döngü sırasında yalnızca tarihlerin sıralamasını değiştirmesi gerekmektedir. Tüm olası farklılıklar, kısaltmalar, sıralamalar ve diller görüntülenebilmektedir.

Zabel: "İşlem devam ederken listelerin içindeki harflerin sıralamasını değiştirmek bile mümkün. Bu gerçekten harika bir özellik," diyor. "Biz insanlar için bu işi özellikle kolaylaştırıyoruz." diye ekliyor. İşte bu nedenle, SOI önceden belirlenmiş parametrelerin yalnızca değiştirilmesine izin vermektedir. Norbert Zabel işi şu şekilde özetliyor: "Gereken sadece 3 eylem, o kadar: seç – yükle – başlat." Pastalar

ve turtalar için yaklaşık olarak 20 farklı yerleşim düzeni kullanılmaktadır. Yaklaşık 70 farklı pasta ve turtayla ürün çeşitliliği olması da, lazer kodlayıcı konumunun hem X hem de Y ekseninde hızlı ve esnek bir şekilde değiştirilmesinin mümkün olmasını gerektirmektedir. Yalnızca bu şekilde kod ambalajın üzerinde doğru konuma yerleştirilebilir. Ürün hareketinin yönü boyunca markalamanın gerçekleştirilebilmesi özellikle önem taşımaktadır. Teeken: "Önceden, taşıyıcı markalamalar arasında mesafe bırakıyordu; ancak bunu tek bir yönde yapıyordu." diyor. Artık bu geçmişte kaldı. Lazer teknolojisi sayesinde, etiketler ürün hareketinin yönünden ve taşıyıcının hızından bağımsız olan bir açıyla ambalajların üzerine basılabilmektedir.

3320 ile birlikte, ambalajlama doğru bir genel izlenim yaratmaktadır.

Ambalajlar üzerindeki renkli resimler, bu lezzetli spesiyal pastalar ve turtalar için iştah açmaktadır. "Gerçekten şüpheli görünen bir tarih alanı nedeniyle genel görüntüyü bozmak istemeyiz." diyor. İşte bu noktada, lazerin güçlü tarafı ortaya çıkmaktadır. Üzerini markalamak için en açık renkli arka planı tercih etseniz bile, bu durum lazer için bir sorun oluşturmamaktadır. "Hemen hemen her renkteki arka plan üzerine yüksek kontrastlı etiket yazdırabiliriz" diyor Werner Teeken. Okunaksız veriler artık sorun olmaktan çıkmıştır.

Diğer bir avantajımız ise, en küçük baskıda bile kodlamanın netliğini korumasıdır. Teknoloji Müdürü durumu "Tarih alanını daha da küçültebilir ve bu alanı travers markalamayla mükemmel bir şekilde konumlandırabiliriz."

Şirket neredeyse sıfıra yakın tüketim malzemesiyle tam bir güvenilirlik deneyimi yaşamaktadır.

Daha önce, mürekkep ve tüketim malzemelerinin maliyeti yıllık yaklaşık 25.000 Euro civarındaydı. Lazer kodlayıcılarla birlikte, bu maliyet tamamen ortadan kaldırıldı.

Tikalı püskürtme ucu veya yoğunlaşmış mürekkep sorunları da artık yaşanmamaktadır. Teeken: "Daha önceleri bir yazıcı bozulduğunda servis ekibini çağırarak veya yedek cihazı hızlı bir şekilde kurmak zorunda kalıyorduk." diyor. Bugün, her şey çok farklı. Lazer optikler neredeyse hiç bakım gerektirmiyor. "Ssssst" sesinin ardından sıradaki kutu markalanmış oluyor.

Geleceğe bir bakış

Norbert Zabel, gelecekte lazer ve mürekkep püskürtmeli yazıcıların birbirini tamamlamaya devam edeceğini tahmin ediyor. Zabel: "Her sistemin kendine özgü güçlü yönleri vardır, ancak geleceğin hakiminin lazerler olduğu çok açık," diyor. Peki ya mürekkep püskürtmeli yazıcılar? 2310 yazıcı, dakikada 6 kutu hızıyla, Bohemya usulü Elmalı Strudel içeren sevküyata hazır kutular üzerine kıvrımlı logo ve barkod yazdırıyor. Göstergeye göre, kartuşların bir gün ve 20 saatlik ömrü kalmış. Peki ya 3320 Lazer yazıcı? "Ssssst."



Tel: **0216 575 74 84**
E-posta: **sales.turkey@videojet.com**
veya web sitesi: **www.videojet.com.tr**

Videojet Technologies Inc.
Çubukçuoğlu İş Mrk.
Küçükbakkalköy Mah. Rüya Sok.
No:11 Ataşehir İstanbul Türkiye

©2013 Videojet Technologies Ltd. Tüm Hakları Saklıdır.
Ürünlerimizi iyileştirmek için sürekli olarak çalışıyoruz ve ürün tasarımını ve/veya özelliklerini bildirimde bulunmaksızın değiştirme hakkımızı saklı tutuyoruz.

