

Maximale Flexibilität in der Fischproduktion dank ESPERA Wäge- und Auszeichnungssystemen

The niederländische Firma „Het Urk Zalmhuys“ stellt sich auf für die Zukunft und investiert kräftig. Die größte Reorganisation und Invest finden bereits seit 2016 im Produktionsbereich statt. Die Fertigstellung ist für Anfang 2020 geplant. Dabei wird das Firmengebäude 5 x größer sein als bisher. Ein Großteil der neuen Fläche wird dem Frischebereich zugeordnet. Dieser Teil wurde bereits komplett renoviert. Im End-of-Line Bereich wurde kräftig in neue Maschinen investiert, um Prozess effizienter zu gestalten und dem steigenden Wachstum gerecht zu werden. Unter anderem wurde hierbei die Wäge- und Auszeichnungstechnik mit ESPERA ausgestattet. Um den Anforderungen in der Fischproduktion gerecht zu werden, hat sich Het Urk Zalmhuys für die 7000 Serie entschieden.



Frischer Lachs aus Norwegen wird gesäubert, filetiert, portioniert, verpackt, verwogen und ausgezeichnet. Dies ist der grobe Prozess bei Het Urk Zalmhuys in den Niederlanden. Im Durchschnitt werden 120 Tonnen frischer Lachs pro Woche verarbeitet und verpackt. Die Nachfrage nach Lachs ist stetig steigend. Insbesondere durch stark wachsende Ernährungstrends und der Fokus auf proteinhaltige Produkte ist Lachs aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken. Het Urk Zalmhuys setzt dabei auf Zuchtlachs bester Qualität. Der Grund hierfür ist, dass es hierbei nicht zu Lieferengpässen kommt und somit die Nachfrage stets bedient werden kann.

ESPERA Wäge- und Auszeichnungssysteme im Einsatz für unterschiedliche Packungsformen und Geometrien ohne Einschränkungen. Dank der Langpackungsfunktion.

Im Bereich der Wäge- und Auszeichnungstechnik entschied sich Het Urk Zalmhuys für ESPERA. Diese Wahl beruht einerseits auf dem Qualitätsaspekt. Andererseits aber auch auf der Verlässlichkeit der Anlagen sowie des Serviceteams. Darüber hinaus hat ESPERA in der Region einen sehr guten Ruf, da eine Vielzahl von Produktionsbetrieben im Lebensmittelbereich bereits seit mehreren Jahrzehnten erfolgreich mit ESPERA arbeiten.

Inzwischen stehen im End-of-Line Bereich der Fischproduktion 3 Maschinen des Typs 7000. Alle Anlagen sind komplett Linienintegriert. Großer Vorteil ist, dass dank des absenkbaren Wägebendes mit der 7000er Serie sowohl lange Packungen wie zum



Beispiel ganze Lachsstücke bis 600mm, aber auch kleine portioniert Packungen verwogen und ausgezeichnet werden können. Alles mit nur einer Maschine. Das absenkbare Band kommt bei langen Packungen zum Einsatz und ist mit nur einem Handgriff einstellbar. Vergleichbare Lösungen am Markt gibt es nicht. Bei anderen Herstellern muss man auf eine separate Linie mit einem langen Wagenband zugreifen. Was deutlich höhere Kosten bedeutet.

Auch das Thema Softwareanbindung ist ein wichtiger Faktor für den Fischbetrieb. Bestellungen gehen online über das hauseigene ERP System ein. ESPERA ist individuell an alle ERP Systeme anbindbar und ermöglicht somit den kompletten Datentransfer von Aufträgen, die an die Maschine geschickt werden, bis hin zur Rückmeldung produzierter Mengen an das ERP System. Und zu guter Letzt war der tolle Service ausschlaggebend für die Entscheidung, ESPERA als Partner zu wählen. Der Helpdesk sowie vor Ort Servicetechniker sind stets erreichbar und unterstützen bei Fragen rund um die ESPERA Maschinen.



Hygienefreundlichkeit macht den Unterschied

Bei Het Urk Zalmhuys macht der Unterschied insbesondere deren großer Fokus auf Qualität und Hygiene. Dabei wird kein Risiko eingegangen. Auch wenn dadurch der Einkaufspreis von Fischprodukten höher ist. In den letzten Jahren gab es große Skandale insbesondere bei

Lachsproduzenten aufgrund mangelnder Hygiene in der Produktion und damit verbundene Infektionen.



Het Urk Zalmhuys hat in ein Höchstmaß an Hygiene investiert. Es gibt zum Beispiel einen speziellen „Dirty Care Bereich“ wo Fische gehäutet werden. Ebenso gibt es einen „High Care Bereich“ in dem der Lachs ausschließlich

filetiert wird. Mit dem Ziel, in der anschließenden Verarbeitung und Verpackung absolut sauberen Fisch zu verwenden und gleichzeitig auf absolut hygienefreundlichen Maschinen zu produzieren. Das war auch mit ein Entscheidungsgrund für ESPERA. Der hohe IP Schutz für eine perfekte Reinigung, aber auch das Design der Maschinen, bei dem auf schmutzanfällige Kanten vollkommen verzichtet wurde bieten maximale Hygiene.

Die Lachsprodukte sind in bester Qualität bei absolut hohen hygienischen Standards produziert. Dies ermöglicht Het Urk Zalmhuys eine weltweite Distribution derer Produkte. Selbstverständlich sind Kunden zu jederzeit eingeladen, sich persönlich einen Eindruck von der Produktion zu machen. Besuch ist immer willkommen!