

Videotechnologie verbessert Verpackungsqualität

Kategorie: [? Iffa](#), [Food](#), [Verpacken & Kennzeichnen](#)

Erschienen am: 23. April 2019

Trivision bietet Qualitätskontrollsysteme für die Fertigungsindustrie an. Die Technologie kombiniert Kameras mit hochentwickelter Software und überprüft, ob die hergestellten Produkte in optimalem Zustand sind. Das System erkennt beispielsweise falsch platzierte Etiketten und Beschädigungen an Verpackungen wie Konservendosen frühzeitig und zeigt an, wo im Produktionsprozess der Fehler entstanden ist. Die Videolösungen erhöhen die Produktionseffizienz sowie die Verpackungsqualität und ermöglichen eine zuverlässige Dokumentation und Nachverfolgbarkeit von Arbeitsprozessen. Um Verpackungsfehler und teure Rückrufaktionen zu vermeiden, setzen die Lebensmittelkonzerne Danish Crown und Arla Foods die Technologie bereits ein. Seit Kurzem kooperiert Trivision auch mit der deutschen Lebensmittelindustrie und ist im Mai auf der IFFA, der Internationalen Fleischerei-Fachausstellung in Frankfurt am Main, vertreten.

„In der internationalen Fleischindustrie besteht ein großes Interesse an einer effektiven, unkomplizierten Videotechnologie zur Qualitätskontrolle. Die Technologie kombiniert Kameras mit hoch entwickelter Software, erkennt Mängel frühzeitig und zeigt direkt an, in welchem Bereich der Produktion eingegriffen werden muss. Deutschland liegt beim Einsatz von Industrierobotern weltweit auf Platz drei und wird daher von der erprobten Videotechnologie bestmöglich profitieren können.“

Jesper Bach, CEO bei Trivision

Retourencontainer aus China vermeiden

Danish Crown stemmt 21 Prozent der dänischen Exporte nach China und verschifft täglich 24 mit Fleischprodukten gefüllte Container in die Volksrepublik. Alle Waren sind mit chinesischen Schriftzeichen etikettiert, was eine manuelle Kontrolle erschwert. Denn schon durch einen winzigen Druckfehler kann ein Schriftzeichen mit einer völlig anderen Bedeutung entstehen. Lassen sich die Etiketten nicht scannen, drohen Bußgelder.

„Der lange Transportweg ist eine der größten Herausforderungen beim Export nach China, da Fehler in unseren Produktverpackungen erst nach einem langen, teuren Transport auffallen. Entdecken wir auch nur einen einzigen Verpackungsfehler, der zur Zurückweisung eines vollen Containers und zu einem Bußgeld führen würde, haben wir die Anschaffungskosten des Kontrollsystems bereits gedeckt. Mit dem TriVision SmartInspector sind wir dazu in der Lage, sofort zu erkennen, bei welchen Produkten und Arbeitsteams Probleme vorliegen und können die betreffenden Mitarbeiter direkt ansprechen“, erklärt IT-Berater, Steffen Jørgensen von Danish Crown. Es wird aber nicht nur die Verpackung vor dem Abtransport geprüft. Danish Crown erhält zudem eine detaillierte Qualitätsdokumentation, durch die das Unternehmen eventuelle Reklamationen nachweisen kann, dass der Fehler nicht bei einem selbst liegt, sondern vom Transportunternehmen verursacht wurde.

Weniger und kürzere Ausfälle

Auch Arla nutzt die TriVision-Videotechnologie, um Verpackungsmängel wie Verschmutzungen an der Versiegelung, Qualitätsfehler und falsche Kennzeichnungen frühzeitig zu erkennen. So lassen sich Probleme beheben, schon bevor ein Schaden entsteht. Bei Arla haben qualitätsbedingte

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Produktionsstopps dadurch abgenommen. Parallel dazu sind die Anzahl der Kundenbeschwerden und die Abfallmenge zurückgegangen.

„Bevor wir das TriVision-System implementiert haben, waren Produktionsstopps bei uns keine Seltenheit. Dank des neuen Systems konnten in allen Bereichen unserer Produktion viele Fehler behoben werden, und die Anzahl der Kundenbeschwerden ist stark gesunken“, berichtet Bjarne Nielsen, Produktionslinien-Manager bei Arla Foods.

Die TriVision-Technologie konnte bei Arla implementiert werden, ohne die gesamte Produktionsanlage ändern zu müssen. Das TriVision-System ist mit seinen 80 cm x 80 cm Seitenlänge so kompakt, dass es in jede Produktionslinie passt. Kameras und Software sind leicht anzuwenden und wurden über einen Zeitraum von fast 20 Jahren entwickelt.

1.500 Fotos von Makrelendosen pro Minute

Eine dritte TriVision-Technologie – CanInspector – verwendet der Dosenfischhersteller Sæby. Es handelt sich um einen der weltweit größten Produzenten von Makrelenfilets in der Dose. Das Unternehmen liefert jährlich 130 Millionen Konserven in alle Welt. Ein großer Teil sind Handelsmarken, 85 % der gesamten Produktionsmenge sind für den Export vorgesehen. Die Makrelendosen umfassen bis zu 35 verschiedene Soßen und Laken. Das heißt, dass Sæby häufig seine Produktion umstellt und deshalb stark von der Videotechnologie profitieren kann. Die Fischdosen werden achtmal pro Sekunde aus unterschiedlichen Winkeln fotografiert – die Maschine verarbeitet also fast 1.500 Fotos pro Minute und kontrolliert unter anderem Bördelung, Artwork und Print.

Trivison auf der IFFA 2019: Halle 9.1, Stand E41B