

## Messen & Events 2019 / 2020

|                     |  |            |             |
|---------------------|--|------------|-------------|
| 17. – 19. September |  | Madrid     | Spanien     |
| 23. – 25. September |  | Las Vegas  | USA         |
| 24. – 26. September |  | Nürnberg   | Deutschland |
| 07. – 11. Oktober   |  | Moskau     | Russland    |
| 22. – 25. Oktober   |  | Parma      | Italien     |
| 13. – 14. November  |  | Madrid     | Spanien     |
| 17. – 18. November  |  | Wieselburg | Österreich  |
| 2020                |  |            |             |
| 10. – 12. März      |  | Rennes     | Frankreich  |
| 2020                |  |            |             |
| 07. – 13. Mai       |  | Düsseldorf | Deutschland |

## Impressionen von der IFFA 2019



## ESPERA Newsletter

Darf es ein bisschen mehr sein?

Erfahren Sie als Erster, wenn es Neuheiten rund um ESPERA und das einzigartige Produktportfolio gibt, oder nehmen Sie an unseren regelmäßigen Gewinnspielen teil. Der ESPERA Newsletter macht es möglich und informiert Sie über die Highlights, noch bevor Sie es in der Fachpresse lesen.



Einfach den QR Code scannen und keine Neuheiten mehr verpassen.



**ESPERA. ONE STEP AHEAD.**

NEUIGKEITEN, INFORMATIONEN UND WISSENSWERTES RUND UM ESPERA

WWW.ESPERA.COM



## IFFA 2019 – Meat us at IFFA ...

... war unser Slogan zur diesjährigen Fleischerei-Fachausstellung in Frankfurt. Rund um das Thema Fleisch zeigte ESPERA die neuesten Digital- und Maschinentrends sowie einzigartige Linienintegrationen.

### ESPERA NOVA ES-R – Preisgekrönt

Der diesjährige Fleischerei Technik Award 2019 ging in der Rubrik Digitalisierung und Automatisierung an die Produktgruppe NOVA. Die einzigartigen digitalen Funktionen, wie zum Beispiel die SmartHead Thermoleiste oder die intuitive Maschinensoftware Think4Industry steigern nachweislich die Effizienz sowie die Qualitätskontrolle in der Produktion.

Aber auch der überragende, modular austauschbare Applikator, den es sowohl für die Etikettenplatzierung per Berührung als auch per Luftdruck gibt, zeigt das einzigartige Automatisierungsniveau der NOVA Maschinengeneration. Solche messbaren, digitalen und automatisierten Technologien hat ESPERA aktuell als einziger Hersteller im End-of-Line Bereich umgesetzt und zeigt damit erneut, wie kundenorientiert die Produktlösungen sind.



### Der Mehrrollendrucker ES 7800 voll integriert

Erstmals präsentierte ESPERA in Kooperation mit dem Software- und Automatisierungshaus CSB Automation eine anwendungsnaher Linienintegration vom robotischen Picken, zur Metaldetektion, Auszeichnung, Inspektion bis hin zur Sortierung der Produkte in shopbezogene Auffangboxen.

Die Idee hierbei war zu zeigen, wie unterschiedlichste Produkte nach dem Verpacken einfach und effizient im End-of-Line Bereich abgearbeitet werden können. Ein robotisches Picksystem platziert die Produkte sortenrein. Im ersten Schritt

werden die Packungen auf Metall geprüf und an den Mehrrollendrucker zur individuellen Verwiegung und Auszeichnung weitergegeben. Unvergleichlich ist hierbei, dass mit nur einem Drucker bis zu 5 unterschiedliche Etiketten bedruckt werden können. Auch in kleinen Chargen bis hin zur Losgröße 1 kann der Drucker zwischen den 5 Etikettenkassetten wechseln. Und zwar mit komplett individuellen Informationen, ohne dafür zeitaufwändig die Etikettenrolle zu wechseln. Nach der shopbezogenen Auszeichnung werden die Produkte auf Lesbarkeit der Etiketteninhalte über das ESVS Vision System überprüft und zu guter Letzt über Sortierboxen unterschiedlichen Shops zugeordnet.

### Weitere Themen

Unschlagbar neu – maximal digital!

Seite 2

ESPERA NOVA – Der Transformer unter den Auszeichnungssystemen – Teil 2

Seite 2

Automatisierung leicht gemacht!

Seite 3

Messen & Events 2019 / 2020

Seite 4

ESPERA Newsletter

Seite 4



### IFFA Kitchen mit Jumbo von Galileo

Erstmals wurde auch in der IFFA Kitchen der End-of-Line Bereich vollständig abgedeckt. Somit wurden zu den klassischen Demos, wie eine Wurst produziert wird, auch die Verpackung und Auszeichnung von Produkten präsentiert. Umweltfreundlich mit Skin Packungen aus Papier wurden anschließend über die ESPERA NOVA alle produzierten und verpackten Würste individuell verwogen und mit Informationen wie zum Beispiel Gewicht, Preis, Haltbarkeitsdatum, Rezeptur, Allergenen und Nährwerten versehen.

## Unschlagbar neu – maximal digital!

Das Sortiment an Auszeichnungssystemen der Generation NOVA wächst weiter und überzeugt nun auch durch eine maximal modulare, manuelle Auszeichnungslösung mit der ES-M.

### Think4Industry inside

Die einzigartige NOVA Software Think4Industry ist für das manuelle Auszeichnungssystem im Standard integriert. So stehen u.a. die einmalige Thermoleistenfunktion, die Etikettendesign-Vorschau oder auch der Wizard für das manuelle System zur Verfügung.

### Hygienische Bauweise

Innenliegende Anschlüsse bieten einen optimalen Wasser- und Korrosionsschutz.

### Drucken auf höchstem Niveau

Für alle, die etwas schneller drucken wollen gibt es die ES-M auch als High-Speed Version mit einer Druckgeschwindigkeit von bis zu 300 mm / Sek.

### Mehr Modularität geht nicht

Benötigen Sie ein separates Display für noch mehr Flexibilität und Handlungsfreiraum? Kein Problem, die ES-M ist auch als Version mit einem abnehmbaren Terminal erhältlich.

Benötigen Sie einen Drucker ohne Display für noch mehr Kosteneffizienz in der Anwendung als Summendrucker? Kein Problem, Sie entscheiden selbst, ob die manuelle Anlage mit einem Display ausgestattet wird oder nicht.

Thermotransfer oder Thermodirektdruck? **ESPERA** NOVA ES-M ist selbstverständlich in beiden Varianten verfügbar. ■



Think4Industry Software für eine intuitive Maschinenbedienung.

Stabile, hygienische Edelstahlbauweise des Gehäuses sowie aller Innenkomponenten.



Einzigartige Lichtschrankenleiste zur automatischen Erkennung unterschiedlicher Etikettengrößen und -geometrien.

Individuelle Anpassung der Andruckkraft sowie der Kraftverteilung für einen perfekten Etikettenabdruck.

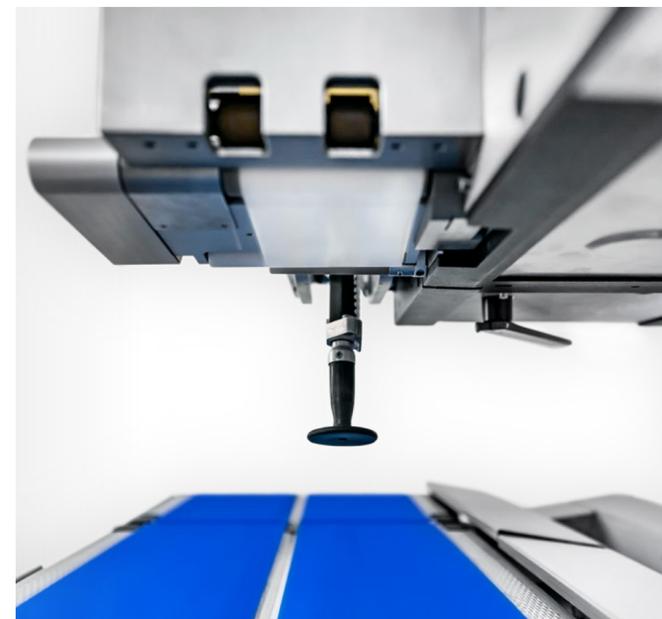


Erfahren Sie mehr über die neue Auszeichnungsgeneration ES-M.

Waagen erhältlich in folgenden Gewichtsbereichen: 7,5 kg / 12 kg / 30 kg / 60 kg.

SmartHead – Volle Kontrolle über Ihre Thermoleiste.

## ESPERA NOVA – Der Transformer unter den Auszeichnungssystemen – Teil 2



### Switch & Go

Zwei Applikationsvarianten für maximale Flexibilität Ihres Auszeichnungsprozesses.

Nicht nur die digitalen Features der neuen Maschinengeneration **ESPERA** NOVA ES-R überzeugen durch Ihre Einzigartigkeit. Mit der neuen Generation an vollautomatischen Auszeichnungssystemen werden auch neue Standards in der Modularität gesetzt. Denn nicht nur Drucker von oben oder von unten können individuell ergänzt werden, sondern auch das Applikationssystem ist individuell austauschbar.

So stehen aktuell zwei verschiedene Applikationsvarianten zu Verfügung. Einerseits der Kontakt-Pendelapplikator für Produkte in klassischen Tray, Shrink, Stretch, Skin oder sonstigen, festen Verpackungsarten. Andererseits aber auch der Blas-Pendelapplikator zum Aufbringen des Etiketts per Luftdruck. Diese Variante ist vorzugsweise für empfindliche Produkte, wie zum Beispiel Obst in Flowpack-Verpackungen, anwendbar.

Durch die Applikation des Etiketts per Luftdruck wird das Produkt nicht beschädigt. Einzigartig am Markt ist hierbei die Applikation des Etiketts unmittelbar über der Packung. Dabei fährt der Applikator vollkommen elektronisch weggesteuert mit der Packung über das Band und bringt nur wenige Millimeter über der Packung das Etikett auf. Herkömmliche Systeme verzichten auf den Applikator und bringen Etiketten per Luftdruck über eine Höhe von bis zu 120 mm entfernt zur Packung auf. Dies führt regelmäßig zu schlecht bis hin zu (gar) nicht etikettierten Produkten, da der Luftdruck nicht ausreichend ist, um die Packung zu treffen.

Die einzigartige ESPERA-Lösung hingegen nimmt das Etikett auf und appliziert es per Luftdruck genau an der gewünschten Stelle, nur Millimeter entfernt von der Packung. Hierdurch wird auch bei der Etikettenapplikation mittels Luftdruck eine Etikettiergenauigkeit von bis zu +/- 1 mm erreicht. ■

## Automatisierung leicht gemacht!



Seit 1969 ist die Hubert Bahlmann GmbH & Co. KG spezialisiert auf die Herstellung hochwertiger Kalbfleischprodukte für den Einzelhandel und die Gastronomie. Dabei ist im Hause Bahlmann nicht nur der perfekt automatisierte Produktionsprozess entscheidend, sondern die gesamte Wertschöpfungskette „From Farm to Fork“ wird ganzheitlich betrachtet. Artgerechte Tierhaltung mit Tiernahrung aus dem eigenen Mischfutterwerk ist somit selbstverständlich für ein erfolgreiches Produkt. Ebenso die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Fleischprodukte ab Geburt.

All diese Informationen werden selbstverständlich auch über das Etikett an den Endkunden sichtbar transportiert. Mit dem Ziel, Transparenz über das Produkt zu schaffen und Nachhaltigkeit sowie Regionalität in den Fokus zu setzen. Basis hierfür ist eine intelligente Datenbank, in der alle Informationen rund um das Fleischprodukt gesammelt werden und im Zuge des Auszeichnungsprozesses passend zum Produkt auf das Etikett aufgedruckt werden.

Doch wie steuert man einen End-of-Line Prozess mit chaotischer Produktzufuhr, unterschiedlichen Produktabmessungen und individuellen Etiketteninformationen optimal? Wie viel Automatisierung und Digitalisierung sind hierfür notwendig?

### Individualisierte Produkte bis hin zur Losgröße 1

Die chaotische Produktzufuhr wird visuell durch den Mitarbeiter am Band überprüft und direkt über das smarte Maschinenterminal wird das entsprechende Produkt zur Auszeichnung vom Mitarbeiter ausgewählt. Somit werden die in einer Datenbank hinterlegten Produktinformationen an das Auszeichnungssystem übergeben und in Echtzeit der Etikettendruck gestartet. Bis hin zur Losgröße 1 wird somit bei einer Geschwindigkeit von bis zu 100 Packungen pro Minute produktindividuell etikettiert.

Lichtschranken entlang der Bandedemente des Auszeichnungssystems messen die Anfangs- und End-Länge eines jeden Produktes und definieren somit die perfekte Etikettierposition stets mittig auf der Packung. Ganz egal, ob es sich um

einen Kalbfleischzuschnitt von 15 cm oder 70 cm handelt. Alle Produkte werden durch die Lichtschrankenmessung immer an der gleichen Position ausgezeichnet.

### From Farm to Fork – Hier ist Transparenz für den Endverbraucher gefragt

Als Produzent im Premiumsegment ist Bahlmann die genaue Herkunftsinformation seiner Produkte wichtig. Der Endverbraucher soll wissen, woher sein Kalbfleisch kommt, wie und wo es aufgezogen wurde und wo der Schlacht- sowie Zerlegeprozess erfolgt. Diese lückenlose Herkunftsinformation deklariert Bahlmann lesbar für den Endverbraucher auf jedem Etikett und hinterlegt diese Informationen zusätzlich in individuellen Barcodes, die ebenfalls auf das Etikett abgedruckt werden. Zusammen mit klassischen Barcodes für Chargennummern, Gewichts- und Preisinformationen werden auf einem Etikett teilweise bis zu 3 unterschiedliche Barcodes aufgedruckt. Um hierbei die Lesbarkeit der Barcodes für den Einzelhandel zu garantieren und Rückfragen zu vermeiden wird jedes Produkt über die ESPERA Scanner Lösung direkt nach dem Auszeichnungsprozess geprüft. Ist ein Barcode nicht lesbar, so wird das Produkt umgehend aussortiert.

### Vollautomatische Sortierung

Sind alle Barcodeinformationen lesbar, so erfolgt vollautomatisch die Sortierung der Produkte in automatisierte Schubfächer. Einerseits werden Produkte einzelnen Kunden zugeordnet und zu Gebinden zusammengeführt, andererseits werden Produkte aber auch sortenrein in Fächer geordnet. Der Mitarbeiter erkennt am Display eines jeden Sortiersystems, wie viele Produkte noch bis zur Vollständigkeit eines Auftrags fehlen und erhält zu jedem vollständigen Auftrag automatisiert das Summenetikett für das Gebinde.

Somit landet das perfekt etikettierte Kalbfleischprodukt mit allen verbraucherrelevanten Informationen innerhalb kürzester Zeit perfekt ausgezeichnet im Groß- oder Einzelhandel. ■



### Zur Hubert Bahlmann GmbH & Co. KG

Hubert Bahlmann, ein Landwirtschaftsmeister aus dem Oldenburger Münsterland, entwickelte bereits seit 1969 eine tiergerechte Kälberhaltung, die er in seinen landwirtschaftlichen Betrieben umsetzte.

Heute ist das Unternehmen Bahlmann ein mittelständisches Familienunternehmen, das täglich die Herstellung des hochwertigen Lebensmittels „Kalbfleisch“ auf allen Produktionsebenen praktiziert. Mit insgesamt 560 Mitarbeitern an 2 Standorten verteilt setzt Bahlmann auf Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit und höchste Qualität seiner Produkte.