

# ORGANIKAGRO FOODS USPRAWNIA PROCES NAWAŻANIA I KONTROLI JAKOŚCI

Studium przypadku  
**OrganikAgro  
Foods**

## Fakty i liczby

- » OrganikAgro Foods jest największym producentem zbóż ekspandowanych w Polsce.
- » Obecnie systemy Ishida w zakładzie pomagają utrzymać kontrolę wagi od 0,1g do 0,5g w zależności do sprawdzanego produktu.
- » Proces naważania wielogłowicowego zagwarantował bardziej skuteczne zmieszanie różnorodnych składników w każdym produkcie.
- » Poprzednio w zakresie kontroli w zakładzie stosowano wykrywacz metali, który nie rozwiązywał problemu zanieczyszczeń w postaci drobnych kamyczków.

Odpowiednia technologia ważenia i kontroli produktów promieniami rentgenowskimi niezwykle pomaga przy zwiększeniu wydajności procesu produkcji i zyskaniu przewagi konkurencyjnej. Kluczowa jest precyzja i niezawodność, którą gwarantuje japoński producent naważarek i maszyn kontrolnych Ishida Europe.

Dzięki tym cechom OrganikAgro Foods może utrzymać pozycję największego i najnowocześniejszego producenta zbóż ekspandowanych w Polsce.

OrganikAgro Foods to rodzinna firma, która działa od 2014 r. w Dobroniu. Wydajność zakładu produkcyjnego pozwala na przetwarzanie nawet 1400 kg zboża ekspandowanego w ciągu jednej godziny. To umożliwia firmie prowadzenie działań pod własną marką skierowanych do klientów detalicznych oraz hurtowych, a także produkcję z zakresu private label.

Firma dysponuje obecnie dwoma naważarkami wielogłowicowymi Ishida, w tym dwoma najnowszymi wiodącymi 16-głowicowymi w konfiguracji potrójnej, mogącymi obsługiwać trzy osobne produkty dozowane do jednego opakowania. Linię uzupełniają również maszyny kontrolne IX-GA-4075, które mają możliwość wykrywania bardzo drobnych zanieczyszczeń produktu i ciał obcych.

W systemie kontroli promieniami rentgena najczęściej sprawdzane są zboża ekspandowane, mąki, bądź surowce typu kasze – jako pojedynczy produkt lub w połączeniu z dodatkami, np. truskawką. Najczęściej kontrola odbywa się po procesie opakowania produktu, gdyż na etapie ekspandowania zbóż część surowca już zostaje odrzucona.





Poprzednio w zakresie kontroli w zakładzie stosowano wykrywacz metali, który nie rozwiązywał problemu zanieczyszczeń w postaci drobnych kamyczków. Zarządcy postanowili ulepszyć linię produkcyjną i poszukać lepszego rozwiązania. Inwestycja pozwoliła uzyskać doskonalszy produkt oraz wyeliminować do minimum możliwości nieprzewidzianych przestojów. W zakładzie OrganikAgro Foods dodatkowo używane są dwie naważarki wielogłowicowe Ishida, które znacznie przyspieszają i stabilizują proces produkcyjny.

Obecnie systemy Ishida w zakładzie pomagają utrzymać kontrolę wagi od 0,5g do 0,1g w zależności od sprawdzanego produktu. Ishida po zakończonej pracy drukuje raport informujący o wskaźniku gramatury opakowań.

Wprowadzenie technologii naważania wielogłowicowego Ishida w miejsce poprzednio stosowanych systemów dostarczyło firmie szereg korzyści. W nieporównywalny sposób wzrosła dokładność i ograniczono ilość odpadu. Jednocześnie proces naważania wielogłowicowego zagwarantował bardziej skuteczne zmieszanie różnorodnych składników w każdym produkcie.

Dziś w zakładzie systemy rentgenowskie pracują od 16 do 24 godzin nieprzerwanie, pięć razy w tygodniu. Dzięki swojej wysokiej niezawodności Ishida zapewnia bezproblemowe i sprawne wypełnienie takiego harmonogramu produkcyjnego.

Przy wykorzystaniu obecnej prędkości detektory sprawdzają surowce zapewniając wydajność na poziomie 50-55 paczek na minutę pracy, co daje ponad 3000 paczek gotowego, spakowanego produktu w ciągu godziny. Proces można jeszcze odrobinę przyspieszyć, by zyskać 60 skontrolowanych paczek w tym samym czasie. Obecnie w końcowym procesie pakowania bierze udział kilka osób, które robią to manualnie, w związku z tym Ishida nie wykorzystuje pełnej prędkości. Gdyby system został bardziej zautomatyzowany, maszyna mogłaby pracować jeszcze szybciej.



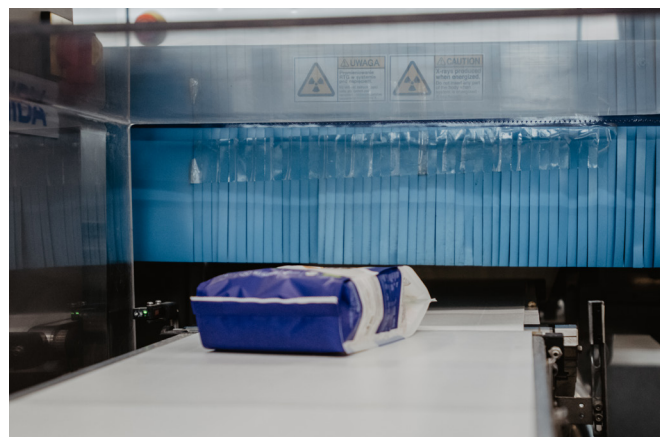


Pracownicy OrganikAgro Foods podkreślają również wygodę i szybkość zmiany produktów w systemie rentgenowskim. Precyzyjne planowanie produkcji czasem wymaga szybkiej zmiany formatu, dzięki ustawieniom zapisanym i wywoływanym na panelu sterowania każdego detektora. System jest też łatwy w obsłudze i intuicyjny, a dostawca oferuje szkolenie przed rozpoczęciem wykorzystania maszyny.

Równie istotne są kwestie czystości, gdyż niektóre surowce wykorzystywane w zakładzie są pokryte delikatną warstwą naturalnie występującego cukru. Kubeczki naważarek są bardzo łatwe w demontażu w celu czyszczenia, a stacje myjące zlokalizowane są nieopodal urządzeń, co znacznie usprawnia pracę.

Pierwsza instalacja Ishidy i pierwsza produkcja odbyły się w 2014 roku. Instalacja całej linii pakującej trwała 2 tygodnie. W miarę rozwoju firmy zarząd zdecydował się na zakup kolejnych maszyn poprawiających wydajność, szybkość i bezpieczeństwo produkcji.

Przez okres użytkowania zdarzyły się eksploatacyjne przestoje, natomiast wysyłka części zamiennych przebiegła sprawnie. Partner Ishida i dostawca maszyn, Fenix Systems, odpowiedzialny za serwis w Polsce w bardzo krótkim czasie rozwiązał wszelkie usterki i pomógł szybko przywrócić cykl produkcyjny. Dystrybutor regularnie również wspiera swoich klientów poprzez dostarczanie wartościowych informacji odnośnie technologii produkcji czy szkoleń w zakresie obsługi maszyn.



## Kontakt

**Fenix Systems Sp. z o.o.**

Tel: 22 715 52 53  
biuro@fenixsystems.eu

ul. Długa 40, Moczydłów,  
05-530 Góra Kalwaria  
Polska



www.ishidaeurope.pl