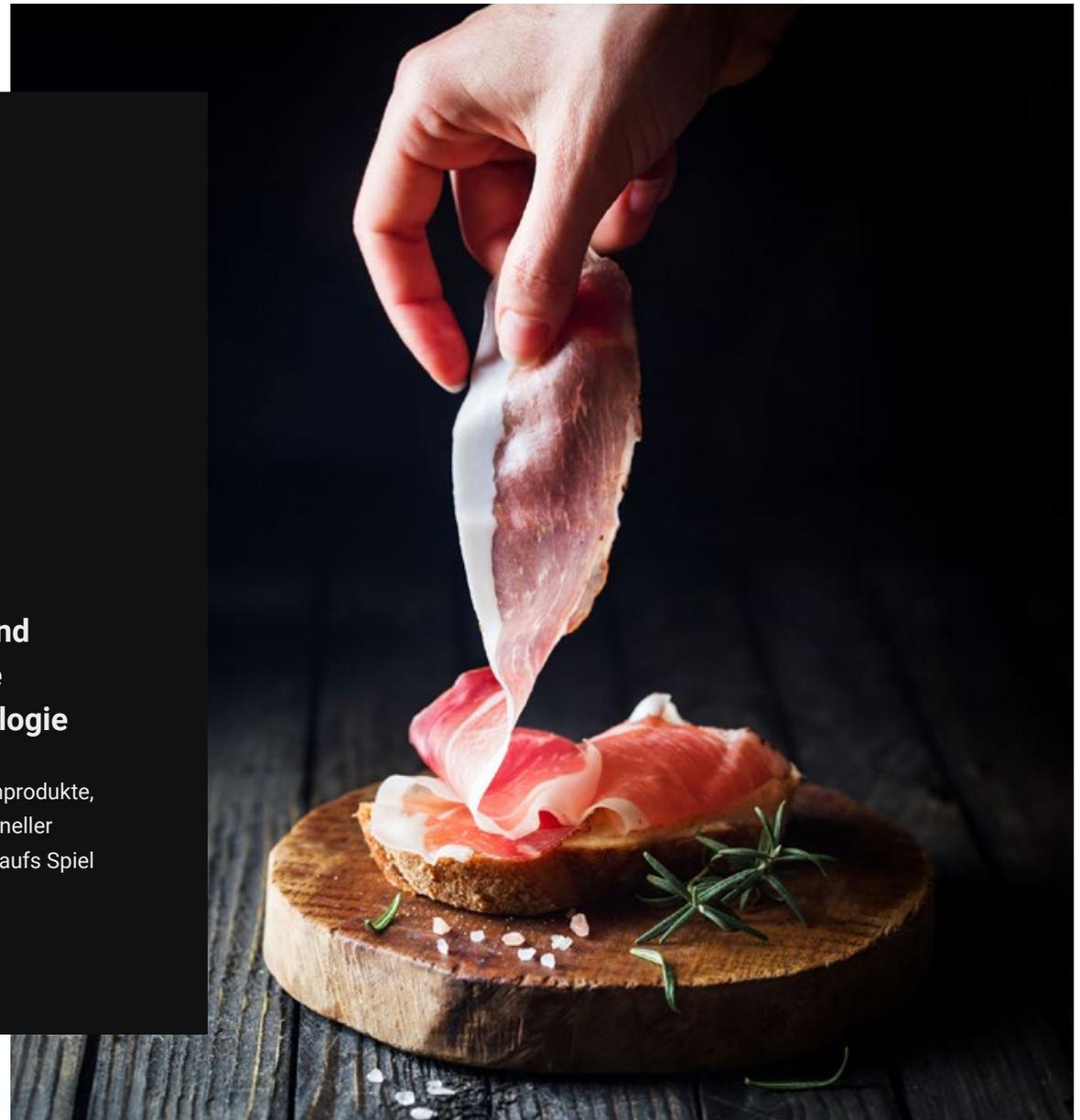


CASE STUDY

# Handwerkskunst mit industriellem Durchsatz

**Bei der Herstellung hochwertiger Fleisch- und Salatprodukte verbindet Delicio traditionelle Methoden mit innovativer Schneide-Technologie**

Zu Delicios Spezialitäten gehören traditionell hergestellte Fleischprodukte, die immer stärker nachgefragt werden. Wie kann der Betrieb schneller produzieren, ohne den authentischen Charakter seiner Produkte aufs Spiel zu setzen? Eine neue Schneidemaschine ist die Lösung.





**D**elicio Spezialitäten heben sich durch ihren natürlichen Charakter deutlich von industriell standardisierter Massenware ab. Damit das so bleibt, erfolgen viele Arbeitsschritte bei dem mittelständischen Lebensmittel-Hersteller nach wie vor in Handarbeit. Es gibt aber auch Prozesse, die Maschinen ebenso gut oder sogar besser erledigen können. In den hochmodernen Produktionsanlagen von Delicio steht darum unter anderem eine innovative Verpackungslinie mit Bizerba Systemen. Auch mit seinem jüngsten Anliegen wandte sich Delicio Gründer Léon Doene an Bizerba: Um die steigende Nachfrage zu bedienen, plante er, den Durchsatz beim Schneiden von Fleischprodukten steigern.



“ Die Maschine ist perfekt für das Schneiden traditioneller Produkte in kleinerem Maßstab.“

**Léon Doene**

Eigentümer Delicio Benelux

## UNTERNEHMEN

# Delicio Benelux BV

Sitz von Delicio ist Middelburg, die Hauptstadt der niederländischen Provinz Zeeland. Die Spezialitäten des Unternehmens sind traditionell hergestellte Salate und Fleischprodukte von authentischer, natürlicher Qualität. 2003 als Importeur belgischer Brot- und Toastsalate gestartet, setzte Gründer und Eigentümer Léon Doene ab 2006 auf eigene Produkte, darunter Aufschnittsorten mit original Schelde-Wasser.

---

2003 als reiner Importeur gegründet

---

Ab 2006 Produktion eigener Produkte

---

Herstellung von Private-Label-Produkten

---

Mehr Infos unter:

[deliciobenelux.nl](http://deliciobenelux.nl)

**Delicio**

## HERAUSFORDERUNG

# — Anspruchsvolle Produkte, häufige Wechsel

Fleischprodukte wie gekochten Schinken stellt Delicio in natürlichen Verfahren her. Anders als bei industrieller, stark gepresster Ware kann die Textur deshalb von Charge zu Charge variieren. Daher muss der Schnitt mit präzise gesteuerter Rotations-Geschwindigkeit erfolgen, um perfekte Scheiben zu erhalten.

## Geschwindigkeit heißt nicht nur Durchsatz

Wenn Delicio schnelles Schneiden wünscht, ist das nicht nur eine Frage des Durchsatzes im laufenden Betrieb. Denn im Middelburger Werk sind häufige Produktwechsel Alltag. Beim Einsatz eines großen industriellen Systems wären die Umrüst- und Reinigungszeiten deshalb extrem zeitraubend. Zudem wären die in der Industrie üblichen Sichelmesser für die empfindlichen Delicio Produkte nicht optimal geeignet. Ganz zu schweigen vom hohen Platzbedarf einer industriell dimensionierten Schneidemaschine inklusive der zusätzlich erforderlichen Schleifmaschine.

## Delicios Wunschzettel

Gewünscht war also eine kompakte Schneidemaschine mit Rundmesser. Sie soll bei zügigem Durchsatz perfekte Schneideergebnisse erzielen, gerade auch bei empfindlichen Produkten. Der Zeitaufwand für Produktwechsel und Reinigen soll minimal sein und das Schärfen keinen großen Aufwand verursachen.



## LÖSUNGEN

# Anforderungen erfüllt – und noch viel mehr

Nach der Beratung durch Bizerba entschied Geschäftsführer Doene sich für die kompakte und mobile Schneidemaschine A560. Die vernetzbare Lösung verfügt über eine integrierte Waage und Zielgewichtssteuerung.

### Integrierter Messerschleiff

Die A560 arbeitet mit einem Rundmesser, das ohne Herausnehmen in der Maschine geschliffen wird. Da mit vergleichsweise niedriger Geschwindigkeit geschnitten werden kann, sind die Ergebnisse auch bei anspruchsvollen Delicio Produkten immer perfekte Scheiben.

### Geeignet auch für große Fleischstücke

In den optional erhältlichen Wechselschneidrahmen der A560 lassen sich unter anderem auch große Fleischstücke aus dem Delicio Sortiment, etwa Schweine-Hinterschinken, verarbeiten. Durch die spezielle Konstruktion der Halterung bleibt das Fleisch beim Einspannen in den Rahmen nahezu vollkommen unversehrt – für Léon Doenes Premium-Produkte eine wichtige Anforderung.

### Scheibengenaue Tendenzregelung

Durch das Schneiden auf Zielgewicht mit scheibengenaue Tendenzregelung konnte Delicio den Give-away minimieren. Bei Produkten mit gleichbleibendem Durchmesser produziert Delicio durch

das Einstellen der entsprechenden Schnittstärke zum Beispiel Packungen mit sechs Scheiben, bei denen das Nettogewicht präzise zwischen 99 und 101 Gramm liegt. Über- oder Unterfüllung in relevantem Umfang ist so ausgeschlossen.

### Hygienisches Design

Und, nicht zuletzt: Für ein System mit industriellem Durchsatz sind die Umrüst- und Reinigungsaufwände bei der A560 minimal. Geschäftsführer Doene: „Die Schneidemaschine ist einfach und praktisch zu säubern. Alles kann herausgenommen werden, jeder Bereich ist zugänglich. Die Maschine kann komplett mit Seife und Wasser gereinigt und mit niedrigem Druck desinfiziert werden.“ Perfekt also für die häufigen Produktwechsel im Delicio Werk an der Schelde.

## VORTEILE

---

# Erhöhter Durchsatz, perfekte Produkte, verbesserte Wertschöpfung

Delicio kann heute die steigende Nachfrage nach seinen Fleischprodukten flexibler und schneller bedienen. Bei großen Chargen profitiert das Unternehmen von einem maximalen Durchsatz bis zu 250 Scheiben/min. Auch bei kleineren Chargen und entsprechend häufigeren Produktwechseln steigt der Output. Denn die A560 lässt sich besonders schnell reinigen. Und die gespeicherte Konfiguration für das nächste Produkte lässt sich direkt an der Maschine per Fingertipp aufrufen.

## Energie sparen inklusive

Anders als bei den größeren industriellen Schneidemaschinen mit Sichelmessern muss bei rotierendem Messer die Ware vor dem Schneiden nicht stark heruntergekühlt werden. Die Ware bleibt hier auch bei niedriger Rotationsgeschwindigkeit unversehrt. Das minimiert nicht nur die Stromrechnung, sondern ebenso den Flächenbedarf für Kühlreinrichtungen.

## Give-away bis 15 % reduziert

Produktionsunterbrechungen zum Schärfen des Messers sind überflüssig; Ersatzmesser und separate Schleifmaschinen sind dank der integrierten Schleif-Funktion nicht erforderlich. Durch die scheinbenge-naue Tendenzregelung senkt die A560 den Give-away um bis zu 15 Prozent und erhöht so die Wertschöpfung. Léon Doenes Fazit: „Diese Maschine ist perfekt für das Schneiden traditioneller Produkte in kleinerem Maßstab.“



## Zahlen, bitte.

6

**Fleischsorten nach traditionellen Verfahren**

---

600 kg

**Salatproduktion/Woche im Durchschnitt**

---

2003

**gegründet in Middelburg, Niederlande**

---

## KOMPONENTEN

---

# Die Delicio Komponenten

**Schneiden**

Industrielle Schneidemaschine A560

---

**Wiegen**

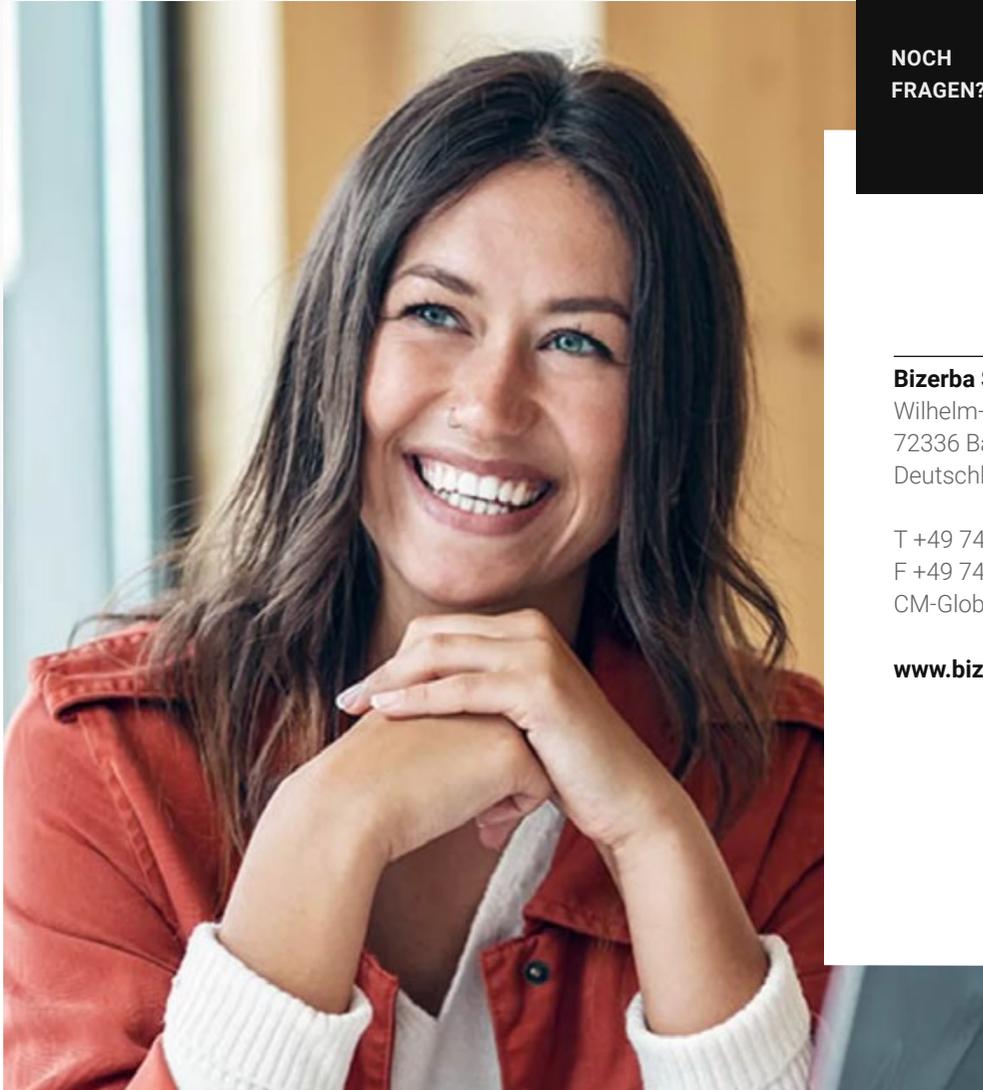
Industriewaage

---

**Service & Support**

Branchenspezifische Beratung und Erfahrung  
Installation & Inbetriebnahme

---



NOCH  
FRAGEN?

---

**Bizerba SE & Co. KG**

Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen  
Deutschland

T +49 7433 12-0  
F +49 7433 12-2696  
CM-Global@bizerba.com

**[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)**