

Praktijkvoorbeeld

WAT KOST MERKBETROUWBAARHEID ?

Gezien het aanzienlijke kostenverschil tussen de twee controlemethodes moeten er, wanneer levensmiddelenfabrikanten en verwerkers de voordelen van metaaldetectors en röntgencontrolesystemen met elkaar vergelijken, zeer zwaarwegende redenen zijn om te kiezen voor de duurdere röntgenoptie. Desondanks kiezen bedrijven die A-merken willen beschermen volgens internationale kwaliteitscontrolespecialist Loma Systems steeds meer voor röntgenapparatuur. *Journalistnaam* onderzoekt de redenen achter deze trend.

Een doorslaggevende factor lijkt te zijn dat, hoewel metaaldetectors precies doen wat ze moeten met het blik, de huidige geavanceerde röntgenmachines niet alleen metaal en vele andere in principe schadelijke verontreinigingen detecteren maar tevens het product op fouten kunnen controleren, zelfs tellen op ontbrekende producten.

Laten wij eerst de detectiemogelijkheden van röntgentechniek onder de loep nemen . Vergeet in het complexe verwerkingsmilieu van de 21^e eeuw even metaal - wat dacht u van keramiek, glas, plastic en stenen om slechts een paar van de overige potentiële gevaren te noemen ? Chris Williams, sales & marketing director voor Loma, bevestigt dat, "Hoeveel voorzorgsmaatregelen levensmiddelenfabrikanten en verwerkers ook nemen, hoe streng ze ook voldoen aan voedselveiligheidsprocedures, het onmogelijk is met absolute zekerheid te stellen dat het onmogelijk is dat verontreinigingen doordringen in het productieproces. Om deze reden geloven veel klanten van Loma dat een waterdicht kwaliteitscontrolesysteem essentieel is, niet uitsluitend om te voldoen aan HACCP-procedures en voldoende voorzichtigheid te betrachten maar tevens om de betrouwbaarheid van het merk te beschermen."



Deze laatste kwestie ontsnapt niet aan de aandacht van een toenemend aantal bedrijven in de sectoren kant-en-klaar maaltijden, snacks, gebak en zuivel waar röntgen-detectiesystemen steeds gangbaarder worden, in het bijzonder wanneer het merk aan de bovenzijde van de markt is gepositioneerd.

Wanneer producten uitsluitend met de beste ingrediënten worden bereid en duizenden guldens worden uitgegeven aan flitsende advertenties die een imago van luxe en kwaliteit promoten om de exclusieve prijsstelling te rechtvaardigen dan realiseren de fabrikanten dat ze het zich niet kunnen veroorloven dat hun product minder dan perfect is.

Elke voedselverwerker zal beamen dat roestvaststaal één van de meest voorkomende verontreinigingen is aangezien, maar al te vaak, minuscule deeltjes van de productielijn zelf in het productmengsel terechtkomen. Maar conventionele metaaldetectors kunnen, in tegenstelling tot röntgenmachines, geen non-ferro metalen zoals roestvaststaal detecteren wanneer het product is gewikkeld in folie en, in een steeds procesziekere samenleving, beschouwen sommige fabrikanten dit als een risico dat ze niet willen nemen.

Wellicht het grootste voordeel van röntgenmachines ten opzichte van metaaldetectiecontrolesystemen is echter hun vermogen te controleren op al deze producten wanneer ze zijn gewikkeld in folie of gemetalliseerde verpakkingsfilm.



Metaaldetectors kunnen door folieverpakking geen verontreinigingen detecteren en vinden het zeer moeilijk wanneer het product in gemetalliseerde film is gewikkeld. Deze factor wordt steeds belangrijker naarmate merkimago – een A-merk – en consumentenperceptie – versheid – de drijvende krachten zijn achter de tendens dat een toenemend aantal producten, van brood tot chocoladerepen, op deze wijze worden verpakt.

Maar, zoals u zou verwachten, moeten röntgenmachines grote prestaties leveren om hun aanzienlijke investeringskosten te rechtvaardigen en voor veel klanten van Loma is het de 'toegevoegde waarde' factor, zoals hun mogelijkheid om producten te tellen, die de beslissing bepaalt.

Stel u voor hoe u zich zou voelen als u een doos luxe bonbons koopt en na het openmaken ontdekt dat aan het assortiment één bonbon ontbreekt? Precies. Om te voorkomen dat klanten zich benadeeld voelen heeft Thorntons, de voornaamste leverancier van kwaliteitschocolade en zoetwaren, in september 1999 op één van zijn productielijnen een Loma AXIS röntgenmachine geïnstalleerd. Deze is geprogrammeerd om niet alleen tekortkomingen en verontreinigingen van het product te verwijderen maar, net zo belangrijk, het aantal bonbons in elke assortimentsdoos te tellen.

Nadat men zich op het luxe deel van de markt heeft gepositioneerd erkende Thorntons als bedrijf de waarde van röntgentechnologie om te garanderen dat klanten altijd van een perfecte ervaring kunnen genieten.

Voor ze röntgenapparatuur gebruikten vertrouwde het bedrijf op conventionele metaaldetectoren maar dit had tekortkomingen zoals Thorntons engineering manager Neil Hardy uitlegt, “Veel van onze assortimentsdozen bonbons zijn in folie gewikkeld zodat we ze alleen op defecten konden controleren voor het product was verpakt en in een doos gedaan. Tegenwoordig kunnen we de bonbons, met röntgenstralen, twee maal controleren voor ze van de productielijn komen.”

Een volgend voordeel is de mogelijkheid van AXIS zeer geringe verontreinigingen te detecteren. “Hoewel een metaaldetector waarschijnlijk tot de detectie van zeer geringe hoeveelheden kan komen, is dit alleen mogelijk met een zeer kleine opening en voor een assortimentsdoos hebben we een grote opening nodig,” zegt Neil. Eigenlijk is dat één van de redenen dat Thorntons ervoor heeft gekozen een röntgenmachine van Loma te kopen. “Zij waren het enige bedrijf dat bereid was een machine te bouwen die breed genoeg was voor ons. Alle anderen waren gewoon te nauw om onze bonbondozen door te krijgen.”

Hij is verheugd over de prestaties van de machine, “Sinds de installatie van de AXIS hebben we eigenlijk geen belangrijke gevallen van verontreiniging gevonden, wat voor mij een goede zaak is aangezien het mij vertrouwen in onze productieprocessen verschaft.”

Hoewel een aantal productielijnen van Thorntons zes dagen per week, 24 uur per dag draait, (één dag is gereserveerd voor reiniging), draait de productielijn met de Loma AXIS vijf dagen per week, 16 uur per dag en Neil Hardy vertelt dat de prestaties van de machine tot nu toe hebben voldaan aan de door de fabrikant gemaakte claims van betrouwbaarheid. Een belangrijke zaak wanneer u bedekt dat Thorntons' productie ongeveer 200 ton is – ongeveer twee miljoen chocolade verrassingen – per week.