

Edelstahlterminal MMT8024 im Einsatz bei Gmyrek Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG

Über GMYREK

GMYREK ist ein führendes mittelständisches Unternehmen in der Lebensmittelbranche mit Hauptsitz in Gifhorn bei Wolfsburg und einem zweiten Produktionsstandort in Harsleben in Sachsen-Anhalt. Das Unternehmen wurde im Jahr 1904 von Metzgermeister Karl GMYREK gegründet und produziert unter Einsatz modernster Technologien Fleisch- und Wurstspezialitäten von höchster Qualität. Allein in Harsleben werden wöchentlich bis zu 30 Tonnen Wurstwaren hergestellt.

Problemstellung und Anforderungen

Um die hygienesensible Produktion auf den neuesten Stand zu bringen und mit geeigneter IT-Technologie auszurüsten, fiel die Wahl im Sommer 2020 auf Edelstahl-Bediengeräte der Machine Mounted Terminal (MMT) Reihe von ADS-TEC Industrial IT. Ziel war es, die vorhandene Hardware durch eine hochmoderne State-of-the-Art Technologie zu ersetzen. Die Fleisch- und Wurstverarbeitung hat hohe gesetzliche Auflagen zu erfüllen und die Hersteller tragen eine große Verantwortung für die Gesundheit ihrer Kunden. Hinzu kommt, dass die Herstellung einem großen Wettbewerb ausgesetzt ist. Die neue Lösung sollte also nicht nur möglichst viele Features für eine größere Effizienz in der Produktion mitbringen, sondern auch ein gutes Preis-Leistungsverhältnis aufweisen. All dies und viel mehr erfüllt die neue MMT Serie. Sie ist wie geschaffen für die Produktionsumgebung bei GMYREK und konnte die Anforderungen des Kunden sogar übertreffen.

IT-Experte Jens Neumann von GMYREK hält nach den ersten Monaten im Betrieb begeistert fest: „**Mit der Auswahl des für uns bis dahin unbekannten Unternehmens ADS-TEC haben wir ohne jeden Zweifel auf das richtige Pferd gesetzt.**“



Seit Mitte 2021 kommen in Gifhorn und Harsleben 34 Terminals mit der Produktbezeichnung MMT8024 312 BK Hygienic Blue in 24“ Zoll zum Einsatz. Diese Geräteserie ist für die Lebensmittelindustrie deshalb so geeignet, weil sie robust, leistungsstark und besonders leicht zu reinigen ist.

Schwierigen Umgebungsbedingungen wie zum Beispiel extremen Temperaturen oder Luftfeuchtigkeit halten die Geräte problemlos stand. Darüber hinaus wollte sich der Kunde auf lange Sicht neu aufstellen, so dass selbst noch nach mehreren Jahren ein flüssiger Ablauf der installierten Applikationen möglich ist. Auch Details wie ein gut funktionierendes Touchdisplay, welches einfach und intuitiv zu bedienen ist, war ein entscheidendes Argument.

Einfache Reinigung

Die Geräte sind für die tägliche Reinigung mit alkalischen oder säurehaltigen Reinigungsmitteln ausgelegt. Bei GMYREK wird die Touchbedienung immer wieder verschmutzt, dann erfolgt spontan eine Flächendesinfektion des Displays. Auch Spritzwasser und selbst ein kräftiger Wasserstrahl aus einem Hochdruckreiniger kann den IP69k geschützen Geräten erfahrungsgemäß nichts anhaben.

„Die Gehäuseform lässt eine gründliche Reinigung zu, da sie keine störenden Elemente oder verwinkelten Ecken aufweist. Darüber hinaus bewährte sich von Anfang an das hochwertige Touchdisplay, welches schnell und präzise auf Eingaben reagiert“, lobt Jens Neumann die Geräte. Es gibt auch keine schmutzanfälligen Lüftungsschlüsse bei der rundum geschlossenen Edelstahlkonstruktion.

Umsetzung beim Kunden

Bei GMYREK werden die MMT-Terminals im gesamten Bereich der Produktion eingesetzt: angefangen vom Wareneingang, über Chargierung, Gewürz, Kutter, Füllerei, Rauch, Verpackung, bis zum Warenausgang. Mit Hilfe der Geräte erfolgt zunächst eine Vereinnahmung der bestellten Rohstoffe (z.B. Fleisch, Gewürze oder Folien), eine gewichtsmäßige Erfassung von Halbfabrikaten und Endprodukten sowie die Dokumentation von prozessrelevanten Daten (z.B. Temperaturen und Chargennummern). So dienen sie der vollumfänglichen Erfassung von Produktionsdaten. Von Vorteil sind auch die Schnittstellen zu anderen Geräten, wie zum ERP-System oder USB-Drucker. So werden im Wareneingang mittels eines angeschlossenen Scanners die Chargennummern der Lieferanten erfasst, die Kerntemperaturen des angelieferten Fleisches dokumentiert, Prüfprotokolle ausgefüllt, die Gewichte per ebenfalls angeschlossener Waage in das ERP-System eingelesen und eigene Wareneingangsetiketten mittels USB-Drucker erstellt.

Aufgrund der leistungsstarken CPUs in Kombination mit einer größeren Bandbreite des Internetanschlusses (ein Upgrade, das zusätzlich erfolgte) besteht nun auch die Möglichkeit, ohne eine Terminal-Serverumgebung zu arbeiten, auf die man vorher beschränkt war.

Mehr als erwartet

„Neben der Erfüllung aller unserer Anforderungen konnten wir aufgrund der Leistungsstärke der Geräte eine starke Vereinfachung des Kommunikationsaufbaus mit unserem Remote-Standort etablieren. Dies war im Vorfeld weder eine unserer Anforderungen noch so in der Testphase abzusehen, es ermöglicht uns aber



nunmehr eine deutlich bessere Abbildung des Prozessablaufes. Wir können endlich unsere aktuellen Softwareversionen betreiben und haben keine Verzögerungen mehr im Prozessablauf,“ freut sich Jens Neumann.

Die Geräte fügen sich nahtlos in ihre Umgebung und sind extrem wartungsarm. Auch die blaue Gummidichtung am Frontrahmen im „Hygienic Blue“ Design ist für den Kunden mehr als nur ein Blickfang. Diese individuelle Anpassung hat den Zweck, dass bei einer Beschädigung der Dichtung und dadurch möglichen Kontamination der Produkte eine schnelle Identifikation des Materials möglich ist. „Obendrein hat sich herausgestellt, dass selbst alle Veterinäre und Auditoren von dieser Lösung begeistert sind, da es auch aus ihrer Sicht die Produktsicherheit erhöht und zeigt, dass wir mitdenken“, berichtet Jens Neumann stolz.

Einfache Reinigung

Die Geräte sind für die tägliche Reinigung mit alkalischen oder säurehaltigen Reinigungsmitteln ausgelegt. Bei GMYREK wird die Touchbedienung immer wieder verschmutzt, dann erfolgt spontan eine Flächendesinfektion des Displays. Auch Spritzwasser und selbst ein kräftiger Wasserstrahl aus einem Hochdruckreiniger kann den IP69k geschützen Geräten erfahrungsgemäß nichts anhaben.

„Die Gehäuseform lässt eine gründliche Reinigung zu, da sie keine störenden Elemente oder verwinkelten Ecken aufweist. Darüber hinaus bewährte sich von Anfang an das hochwertige Touchdisplay, welches schnell und präzise auf Eingaben reagiert“, lobt Jens Neumann die Geräte. Es gibt auch keine schmutzanfälligen Lüftungsschlüsse bei der rundum geschlossenen Edelstahlkonstruktion.

Schlussfolgerung des Kunden

Er bewertet auch die Zusammenarbeit sehr positiv: „**Wir haben uns bei ADS-TEC von Anfang an in den besten Händen gefühlt und hatten durchweg das Gefühl, dass es um eine partnerschaftliche Beziehung geht, die nicht nach erfolgter Auftragserteilung endet. Mit unseren Anforderungen und Wünschen wird sich immer ernsthaft auseinandergesetzt, Rückmeldungen erfolgen zeitnah und es werden praktikabel Lösungsvorschläge präsentiert. Ein offenes Wort ist bei ADS-TEC jederzeit willkommen.**“

Das preisgekrönte Hygiene Komfort Design der MMT Serie hat sich schon seit vielen Jahren tausendfach bewährt und es profitieren bereits hunderte von Kunden weltweit von den großen Vorteilen – sei es in der Lebensmittel-, Getränke-, Chemie- oder Pharmaindustrie.

