

Optimierung von Prozessen für mehr Leistung

Kundenfall – November 2022



Clazing BV ist ein moderner Geflügelschlachthof im Westen der Niederlande, der Kunden in vielen Ländern Europas mit einem breiten Sortiment an hervorragenden Hähnchenprodukten beliefert.

Die gesamte Produktion ist Halal-zertifiziert, sowohl der Schlachthof als auch die Schwesterunternehmen. Zur Betäubung der Tiere, die von praktizierenden Muslimen (hauptsächlich) manuell geschlachtet werden, werden elektrische Wasserbäder eingesetzt.

Der moderne Schlachthof erfüllt alle Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Ausgezeichnete Hähnchenprodukte

Der Clazing Exportschlachthof schlachtet ca. 800.000 Hähnchen mit einem Mindestgewicht von 1600 Gramm pro Woche.

Das Unternehmen liefert Produkte zur Weiterverarbeitung oder zum Verzehr an Großhändler, Einzelhändler, die verarbeitende Industrie und unabhängige Geflügelhändler.

Das Unternehmen beschäftigt ca. 130 Mitarbeiter und hat eine lange Geschichte, da es 1967 gegründet wurde.



DIE HERAUSFORDERUNG



Inventflow BV, der niederländische Vertriebspartner von JS Propotec A/S wurde vom Endverbraucher Clazing BV kontaktiert, da dieser seine Prozesse beim Transport von Hühnerschlachtkörpern aktualisieren musste.

Anfänglich wurde der Transport manuell gehandhabt und fand in mehreren Behältern statt, was ein zeitaufwändiger Prozess war. Sowohl in der Produktion als auch im Kühlbereich beanspruchten die Behälter viel Platz. Dieser Prozess beeinträchtigte die Sicherheit

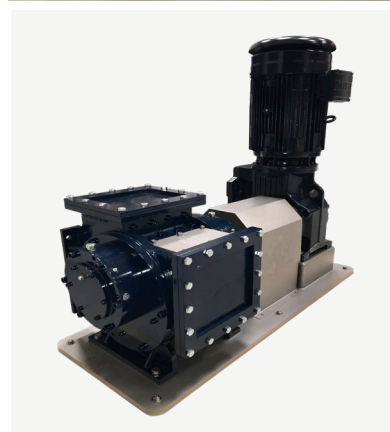


der Mitarbeiter, die die Behälter handhabten, und stellte eine höhere Anforderung an die manuelle Reinigung der Behälter, um während des gesamten Prozesses eine angemessene Hygiene zu gewährleisten.

Tatsächlich war aufgrund der manuellen Handhabung eine Reinigung an mehreren Stellen in der Produktion erforderlich.



DIE LÖSUNG



Die Lösung umfasste:

- 1 Stck. LAP 250 Lamellenpumpe
- 1 Stck. Dosiertrichter
- 50 Meter Rohrleitung, um 6 Meter erhöht

VORTEILE:

- **Verbesserte Hygiene:** Das Produkt bleibt währendes Transports in einem geschlossenen System, wodurch Hygieneprobleme begrenzt werden.
- **Arbeitskräftereduzierung:** Weniger Arbeitskräfte erforderlich durch Automatisierung.
- **Platzsparend:** Kein Kühlraum für die Zwischenlagerung der Schlachtkörper erforderlich.
- **Verschleißfest:** Extrem verschleißfeste Pumpe, die hochviskose Materialien mit großen Feststoffen und Partikeln handhaben kann.
- **Effizient:** Energieeffiziente Transportmethode über größere Entfernungen.

Schauen Sie sich das [video](#) von Clazing BV an.

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen zum Fall oder für allgemeine Informationen über unsere Produkte und Lösungen: +45 9890 3566 - info@jsproputec.com