

# DATEN SICHERN DIE QUALITÄT

Eine zuverlässige und einfache Datenerfassung sowie die Möglichkeit, Maschinen automatisiert zu betreiben, werden immer wichtiger.

**D**as hat mehrere Gründe: Der Wunsch nach Arbeiterleichterung, hohe Qualitätsansprüche, Neukreationen, die Möglichkeit zur Rückverfolgbarkeit der Produkte, höhere Auflagen sowie das Finanzamt stellen Metzgereien immer wieder vor neue Herausforderungen. Alles das erfordert mehr Verwaltungsarbeit. Das muss nicht sein.

Die computerbasierte Steuerung Auto-Command erleichtert in allen Seydelmann-Kuttern nicht nur das Arbeiten am Gerät selbst, sondern auch alle vor- und nachgelagerten Schreibtischarbeiten. Sie ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich und ermöglicht eine automatische und komplett nachvollziehbare Produktion. Auch komplizierte, mehrstufige Rezepturen lassen sich effizient herstellen. Anwender können diese direkt eingeben oder aus der Rezepturdatenbank des Unternehmens herunterladen und ggfs. anpassen.

Alle Maschinenfunktionen werden auf Wunsch automatisch angesteuert, was eine Standardisierung und Qualitätssicherung der Produkte gewährleistet. Mit Hilfe des Rezepturrechners werden einzelne Mengenangaben bei veränderter Gesamtmenge automatisch angepasst. Auch bei der Kosten- und Materialverwaltung sowie bei Qualitätssicherung und Nachkalkulation sichert der Auto-Command eine höhere Effizienz. Die Gesamtverbrauchsfunktion ermittelt die Menge jeder verwendeten Zutat innerhalb eines vom Benutzer frei zu bestimmenden Zeitraums. Der Zutatverbrauch kann zurückverfolgt und die Materialbeschaffung langfristig und rational geplant werden. Zudem können alle Daten und Funktionen in nachgelagerte Funktionen wie Warenwirtschafts- und Buchhaltungssysteme übertragen und in der zentralen Ressourcenverwaltung berücksichtigt werden. Auch die vom Fiskus verlangte Erfassung beschaffter und verbrauchter Rohstoffe lässt sich so abbilden.

Die aufgezeichneten Daten ermöglichen eine spätere Auswertung sowie einen langfristigen Qualitätsnachweis, z. B. als Basis zur Dokumentation bei der ISO 9001-Zertifizierung.

Ein Hauptvorteil des automatisierten Kutters ist die sonst unerreichbare Homogenität des Endprodukts. Jede Charge wird präzise nach hinterlegten Rezepturen zusammengestellt und per Voreinstellung festgesetzter Parameter, z. B. der Dauer des Kuttervorgangs bei vorgegebener Geschwindigkeit oder der Drehzahl und -richtung, stets auf die gleiche Weise verarbeitet. Ein Überkuttern oder Übermischen des Materials ist ausgeschlossen, da der Prozess



nach der voreingestellten Zeit oder bei Erreichen der gewünschten Temperatur automatisch abschaltet. Alle Funktionen können durch die Möglichkeit der Anbindung an einen zweiten Arbeitsplatz auch außerhalb der Produktionsräume bedient werden. So erhält man im Büro leicht Einsicht in hinterlegte Daten, kann diese bearbeiten oder neue Rezepturen hinzufügen.

[www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)

Foto: Maschinenfabrik Seydelmann



## RENNER







**Moderne, ergonomische  
und tierschutzgerechte  
Schlachthausausrüstung  
für Handwerk und Mittelstand**



RENNER Schlachthausausrüstung GmbH · Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd  
Telefon 07366-92096-0 · Fax 07366-92096-99 · [www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.de)