

Erfolgsaufstrich – Swiss Made

Die Wander AG hat mit der «Ovomaltine crunchy cream» ein Erfolgsprodukt etabliert. Dessen Produktion holte sie aus Belgien in die Schweiz – in eine hochmoderne Produktionsanlage, automatisiert mit ABB-Technologie.

Wander

Die Wander AG entwickelt, produziert und vermarktet Lebensmittel und Getränke. Zu ihrem Portfolio zählen so bekannte Marken wie Ovomaltine, Isostar oder Caotina. Zum Sortiment gehören nicht nur Tee und Frühstücksgetränke, sondern auch Frühstückscerealien, Brotaufstrich, Schokolade, Biscuits, Riegel und Desserts sowie spezielle Nahrungsmittel für Sportler. In Neuenegg bei Bern produziert Wander jährlich rund 16 000 t Fertigprodukte. Etwa ein Drittel davon wird in der Schweiz verkauft; zwei Drittel finden Abnehmer in rund 40 Ländern. Insgesamt arbeiten in der Schweiz rund 250 Menschen für die Wander AG. Das 1865 von Georg Wander in Bern gegründete Unternehmen gehört heute zu Associated British Foods.

Weitere Infos: www.wander.ch

Die Wander AG lancierte den Brotaufstrich «crunchy cream» mit Ovomaltine-Stückchen, Kakao und Haselnüssen im Jahr 2005. Produziert wurde er in einem Werk in Belgien.

Der knusprige Aufstrich trifft den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten. Die Nachfrage ist jährlich um gut 20 % gestiegen und dürfte weiter zunehmen. So wurde eine Produktionsgrösse erreicht, die den Aufbau einer eigenen Fertigungsstrasse rechtfertigte. Wander entschied sich im Jahr 2014 dazu, die Produktion in die Schweiz zu holen, an den Standort Neuenegg, 15 km südwestlich von Bern gelegen.

Wander investiert in die neue Produktionsanlage über 10 Mio. Franken. Derzeit gehen hier täglich rund 50 000 Gläser crunchy cream vom Band. In Neuenegg wird bereits das Ovomaltine-Pulver für den gesamten europäischen Markt produziert.

Vollständig automatisiert

Die im Herbst 2016 in Betrieb genommene Anlage ist vollständig automatisiert – sowohl mit einem Prozessleitsystem (800xA) wie auch mit einem Manufacturing Execution System von ABB.

«Mit den Automatisierungslösungen von ABB haben wir schon in den übrigen Produktionsanlagen hier in Neuenegg gute Erfahrungen gesammelt», so Benjamin Reh, verantwortlicher Prozessingenieur von Wander.

Was nicht heisst, dass ABB automatisch als Automatisierungslieferant für die

neue Produktionsanlage gesetzt war, denn sie funktioniert grundsätzlich als eigenständige Fabrik. «Aber es war natürlich von Vorteil, dass wir uns mit 800xA und MES aus den weiteren Anwendungen hier gut auskennen», erklärt Thierry Nuttens, Automation Engineer bei Wander. Ein wichtiger Faktor, denn die Experten bei Wander programmieren die Prozesse grundsätzlich selbst. «Wir wollen kein vorprogrammiertes «One size fits all»-System,

«Die umfassende Automatisierungslösung mit den ABB-Systemen funktioniert tadellos.»

das wir noch etwas an unsere Bedürfnisse anpassen, sondern genau die Lösung, die wir hier brauchen», so Nuttens.

Die neue Produktionslinie wurde als Erweiterung des bestehenden Systems 800xA so realisiert, dass die laufende Produktion der weiteren Produktkategorien im Werk davon in keiner Weise beeinflusst wurde.

Mit dem übergeordneten Prozessleitsystem 800xA 5.1 und dem minutiösen Manufacturing Execution System (MES) hat Wander in der neuen Fertigungsanlage eine komplette horizontale und vertikale Integration realisiert – vom Wareneingang bis zum verpackten Produkt und



Die Ovomaltine crunchy cream bringt das weltbekannte Schweizer Produkt aufs Brot: Der global erfolgreiche Brotaufstrich wird nun im Kanton Bern produziert.

vom ERP-System bis zum einzelnen Sensor und Aktor.

«Mit den Daten aus dem MES lassen sich alle Materialflüsse bis zum einzelnen Batch des Produkts – also einem Karton mit zwölf Gläsern Ovomaltine crunchy cream – detailliert nachverfolgen», so Reh. Die umgesetzten Materialien werden automatisch genau verbucht. Mit dem MES können auch kleinste Parameter nach Wunsch angepasst werden, bis hin zum Tempo des Rührers im Mixer. Die Genauigkeit der Prozessabläufe in allen Details ist entscheidend, um das Produkt in stets derselben Qualität und Konsistenz sowie identischem Geschmack an den Kunden bringen zu können, was auch regelmässig von geschulten Testern bei Degustationen überprüft wird.

Auch Motor und Roboter von ABB

Das Leitsystem und das MES sind nicht die einzigen ABB-Systeme in der neuen Produktionsanlage. Das Herzstück der Anlage, die hochmoderne Kugelmühle, welche die Grundzutaten des Brot-

aufstrichs in die passende Konsistenz bringt, hat Systemintegrator Bühler mit einem 100-kW-Elektromotor von ABB bestückt. Und in der Palettierungsstation für die noch leeren Gläser arbeitet ein Industrieroboter von ABB.

«Die umfassende Automatisierungslösung mit den ABB-Systemen funktioniert tadellos», hält Benjamin Reh abschliessend fest. «Mit diesem hohen Automatisierungsgrad konnten wir die Fertigung in die Schweiz holen und unseren Standort mit einer zusätzlichen Technologie ausbauen. Mit unserem internen Know-how haben wir die Prozesse via Leitsystem und MES voll im Griff – zumal sie sich durch eine hohe Effizienz auszeichnen.»

Weitere Infos: rudolf.huber@ch.abb.com

SEF

ABB thematisiert Lösungen wie diese am Swiss Economic Forum vom 1. und 2. Juni 2017 in Interlaken. In einer Breakout-Session zum Thema «Wie schafft die Industrie mit digitalen Lösungen neue Werte?» diskutieren Guido Jouret (Chief Digital Officer ABB), David Bosshart (CEO Gottlieb Duttweiler Institut) und Theo Schmid (Geschäftsleitungsmitglied Wander AG).

Weitere Infos: www.swisseeconomic.ch