

fleisch

magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft



Helmut Schäfer
Geschäftsführer
WVG Kainz

Rupert Baur
Geschäftsführer
WVG Kainz

WVG Kainz – Die Kompetenz in Logistik und Hygiene

**Umfassende Systemlösungen
und hochwertige Einzellösungen
für die Lebensmittelindustrie**

Titel



Umfassende Systemlösungen und hochwertige Einzelkomponenten für die Lebensmittelindustrie

Die Bedeutung von individuellen Lösungen für Wasch-, Förder-, Lager- und Automatisierungstechnik wächst nicht zuletzt durch die strengen Vorgaben der europäischen Union immer mehr. Auch die Verunsicherung der Endverbraucher durch diverse Lebensmittelskandale wie beispielsweise „EHEC“ oder „Dioxin“ zwingen zu sicheren Lösungen.

Effizienz, möglichst 100%ige Hygiene und umfassender Service sind die Vorgaben an Entwickler und Hersteller von Anlagen und Einzelkomponenten die nur wenige in der Branche in dieser Komplexität erfüllen können. Die oberbayerische WVG Kainz ist eine dieser Firmen. Aufbauend auf traditionellem Handwerk, langjähriger praktischer Erfahrung und visionärem Erfindertum gilt die WVG Kainz GmbH heute in ihrer Gesamtkompetenz für Intralogistik mit Beratung, Planung, Bau, Installation und Service von Anlagen für Mehrweggebäude als führend in der Lebensmittelindustrie.

Ausgezeichnet mit dem Preis in der Kategorie „Unternehmensnachfolge“ wurde beim Wirtschaftsempfang des Landkreises Miesbach im Mai 2011 die WVG Kainz aus Irschenberg. Das Unternehmen ist weltweit tätig, hat sich mit einer weit über dem Durchschnitt liegenden Lehrlingsquote von 15% einen ideal qualifizierten Personalstamm ausgebildet und gilt als einer der führenden Anbieter für Komplettsysteme der Intralogistik einschließlich Lager-

technik, Waschanlagen und Zerlegungen in der Lebensmittel- und Fleischindustrie. Ein weiter Weg seit der Schmiede von Loiderding, die der Großvater des Firmengründers vor über 100 Jahren übernahm.

Aufbauend auf diese handwerkliche Tradition gründete Martin Kainz sen. 1980 die WVG Kainz und legte damit die Grundlage für das heute so erfolgreiche Unternehmen. Es begann mit der Wartung



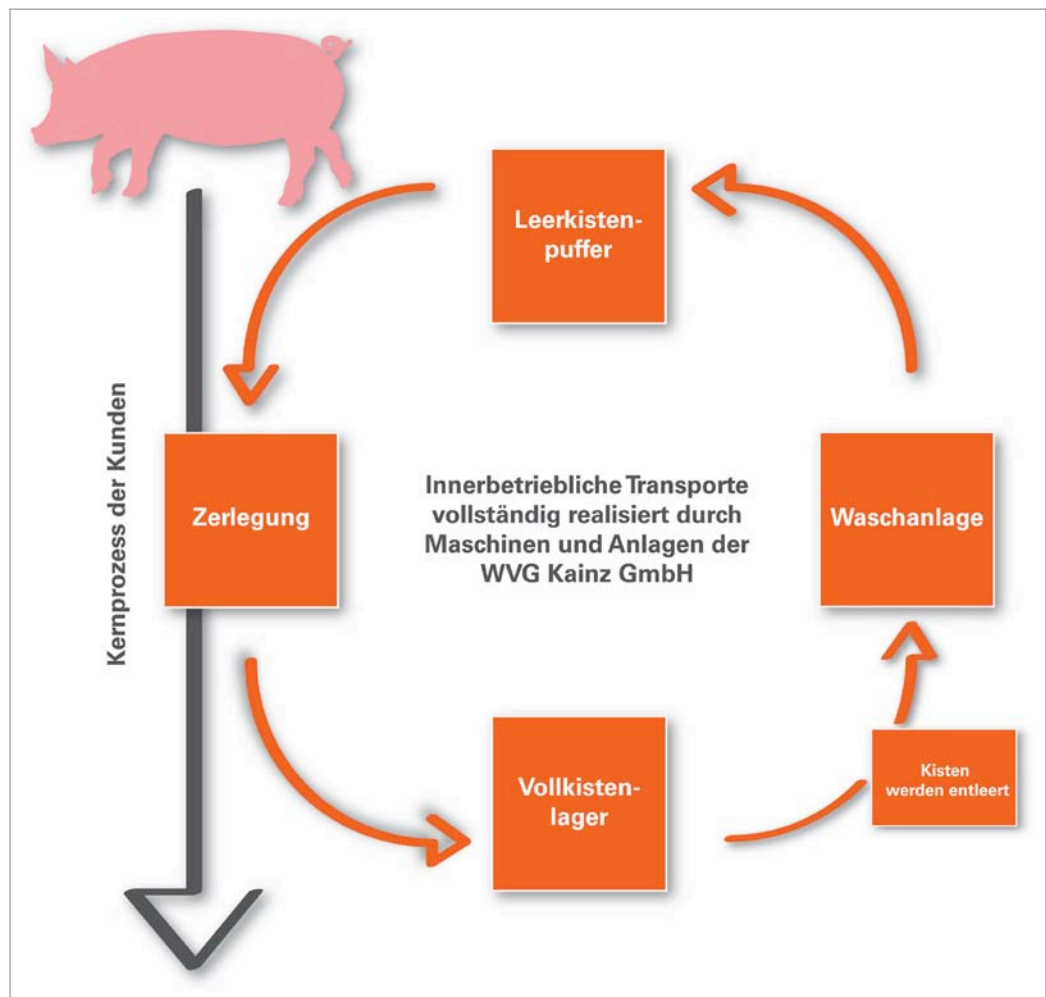
Neben der ergonomischen Gestaltung der Zerlegelinie für jede gewünschte Kapazität bieten die Anlagen sowohl Leerkistenandienung als auch Vollkistenabtransport. Auf Wunsch kann auch eine vollautomatische Reinigung (patentiert) realisiert werden.

und Instandhaltung von bestehenden Anlagen in der Fleischbranche und dem Vertrieb der Komponenten. Daher kommt auch der Name WVG für Wartungs- und Vertriebsgesellschaft. Mit vorausschauendem Blick für Verbesserungen und der notwendigen Erfahrung wurde er von seinen Kunden gedrängt, die Verbesserungen in eigene Produkte zu übernehmen und begann daher bald selbst innovative Anlagen und Maschinen zu bauen. 1993 und 2004 wurde die Firma erweitert, neue Produktionshallen gebaut und der Mitarbeiterstab wuchs auf 70 Personen an.

Bereits 1994 erfolgte die Gründung der Tochtergesellschaft WVG kft in Kecskemét in Ungarn. Nicht um Geld zu sparen, sondern um auch bei wechselnder Auslastung in einem separaten Werk, in dem ausschließlich Edelstahl verarbeitet und geschweißt wird, die hohen Qualitätsstandards dauerhaft und zuverlässig gewährleisten zu können. Auch in Ungarn wurde dann 1999 ein Neubau erstellt, der jetzt wieder erweitert wird. Zum

30. Firmenjubiläum 2010 hatte die WVG Kainz 130 Mitarbeiter in Deutschland und Ungarn. Die Geschäftsführung übernahm zusammen mit dem seit vielen Jahren im Unternehmen tätigen und erfahrenen Vertriebsleiter Helmut Schäfer bereits 2009 Rupert Baur, ein Fachmann mit viel Erfahrung im Maschinen- und Anlagenbau. Seit Ende 2010 sind die beiden zusammen über die WVG Kainz Holding GmbH auch die größten Gesellschafter des Unternehmens.

Heute ist die WVG Kainz in ihrer Gesamtkompetenz für Intralogistik mit Beratung, Planung, Bau, Installation und Service von Anlagen für Mehrweggebinde führend in der Lebensmittelindustrie, insbesondere in der Fleisch verarbeitenden Industrie.



Regionale Identität und internationales Wirtschaften

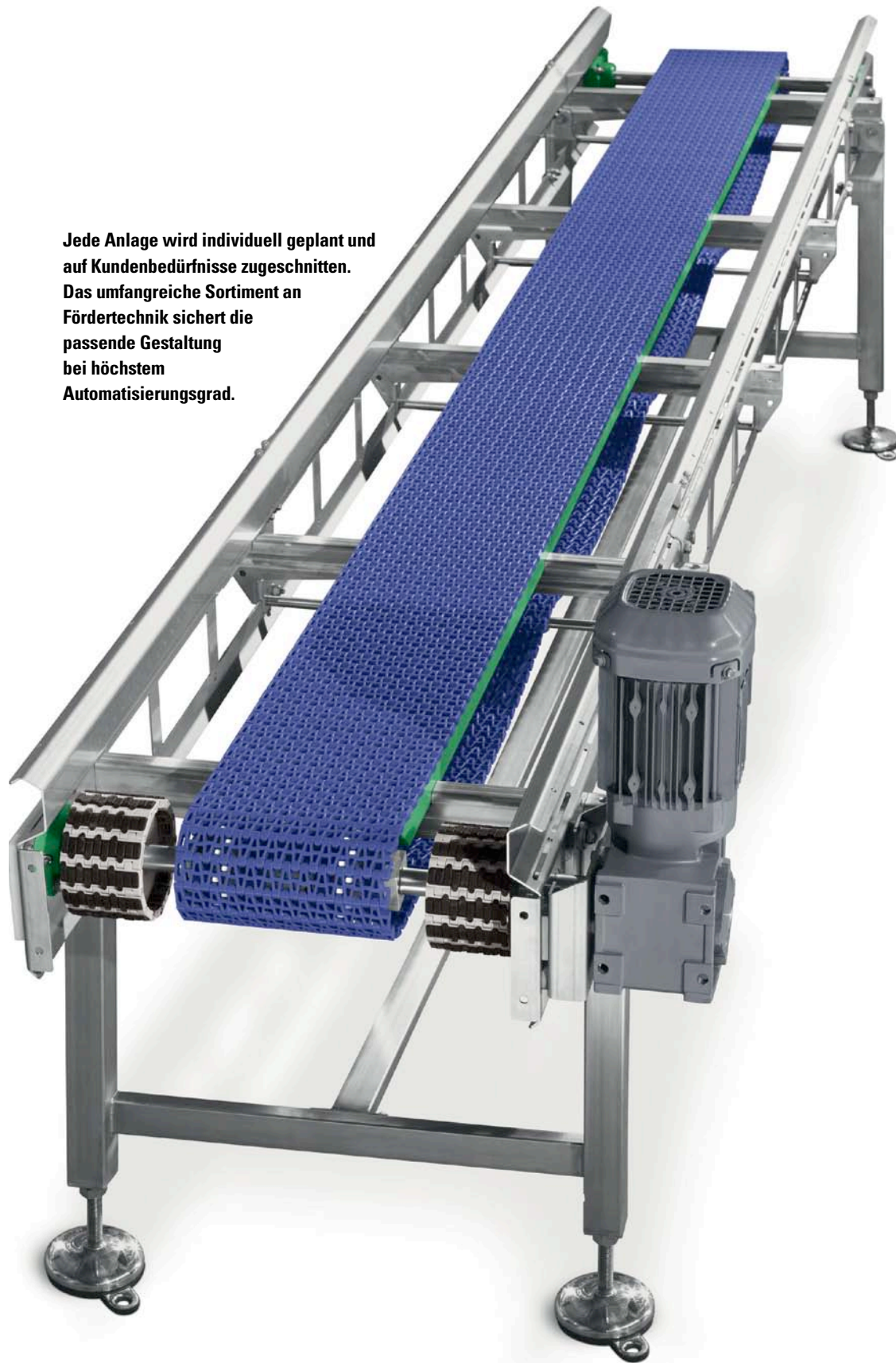
Auch mehr als 30 Jahre nach der Gründung ist die Firma nach wie vor fest verwurzelt in Oberbayern, hat aber für schnelle Einsätze ein Servicenetz über ganz Deutschland aufgebaut. Online steht der Wartungsservice 24 Stunde am Tag und 7 Tage die Woche bereit. Das Unternehmen arbeitet fast weltweit über Vertretungen und eigene Mitarbeiter, die den Markt selbst oder die Vertretung betreuen und für die Kunden weltweit Planungen erstellen. So werden Deutschland, Österreich, Benelux und Italien vertrieblisch von eigenen Mitarbeitern betreut, in der Schweiz, einigen osteuropäischen Staaten und Russland gibt es Vertretungen. Die Betreuung von Spanien und Lateinamerika wird jetzt mit eigenen Mitarbeitern intensiviert.

Komplettlösungen – Maßgeschneidert

Es gibt wohl kaum eine Firma weltweit, die diese umfassende, jahrelange Erfahrung als Komplettanbieter der vollständigen Logistik im Lebensmittelbereich aus einem Haus hat wie WVG Kainz.

So plant und liefert die Firma aus eigener Produktion die gesamte Palette aller Maschinen und Anlagen, die für Logistik, Transport, Lagerung und Hygiene von Euro-Normkisten in der Fleischindustrie notwendig sind: Elevatoren, Be- und Entstapelanlagen, Palettierer und Depalettierer, Waschanlagen, Trockner, Leer- und Vollkistenlager (RBG und KKS, Pickregale), Sorter, Kommissionieranlagen und die verbindende Fördertechnik. Ergänzt wird das Portfolio um einen der Kernprozesse der Fleischproduktion – die Zerlegung. ▶

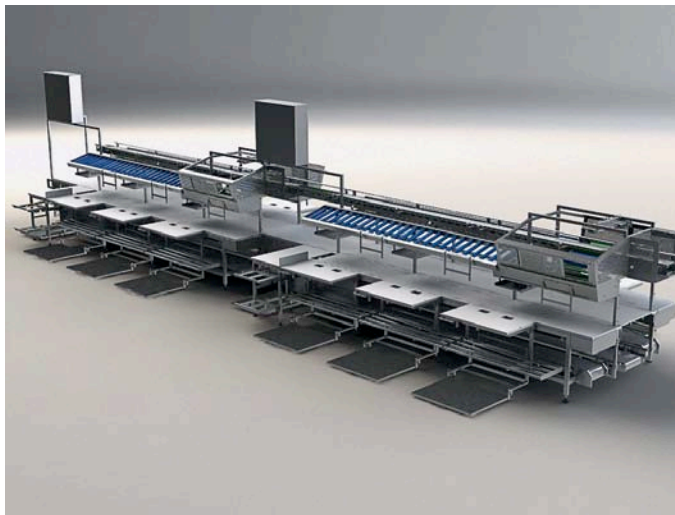
Jede Anlage wird individuell geplant und auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten. Das umfangreiche Sortiment an Fördertechnik sichert die passende Gestaltung bei höchstem Automatisierungsgrad.



In dieser schnelllebigen Zeit, in der Ware teilweise zur Sicherstellung absoluter Frische mehrmals täglich zu den Kunden geliefert werden muss, werden die Bestellzyklen entsprechend kürzer. Daher werden schnelle und flexible Logistikzentren mit automatisierten Sortern und Kommissionieranlagen zunehmend wichtig. Und die Lösungen dafür bietet die WVG Kainz.

Im einfachsten Fall ergibt sich ein Kreislauf, der Gebinde von der Zerlegung in die Vollkistenlager oder die Kommissionierung führt. Der nächste Weg führt, wenn die Gebinde wieder leer aber gebraucht sind, in die Wasch- und Trocknungsanlage, in der sie hygienisch sauber gereinigt werden und von dort in einen Leerkistenpuffer, der saubere Kisten für die Produktion zur Verfügung stellt.

Modular und jederzeit ergänzbar aufgebaut, genügen die Komplettsysteme der WVG Kainz auch höchsten Ansprüchen. Zielgerichtet und individuell werden Systemlösungen für den Bedarf jedes Kunden gesucht. Ein erfahrenes Mitarbeiterteam entwickelt zusam-



Anlagen von WVG Kainz können unter anderem auch für die Halal-gerechte Fleischverarbeitung konzipiert und gebaut werden.

men mit dem Kunden eine ideal abgestimmte, modulare Lösung für den jeweiligen Bedarf. Erweiterungsmöglichkeiten sind selbstverständlich stets inbegriffen.

Alltägliche Firmenabläufe werden so optimiert: Von der einfachen Waschanlage, die dennoch bei geringem Wasser- und Energieverbrauch beste Hygiene liefert, bis zu komplexen Logistikanlagen, die über ein Netz von Förderstrecken das gesamte Werk überall wo nötig mit sauberen Kisten versorgt, volle Kis-

ten zum gewünschten Ziel abtransportiert, gebrauchte Kisten zur Waschanlage fördert und sauber wieder einlagert. So können sich die Kunden der WVG Kainz voll auf ihre eigentliche Kernkompetenz, die Produktion und Distribution von Fleisch und Fleischprodukten konzentrieren. Die lästigen aber notwendigen Nebenprozesse von Logistik und Hygiene automatisiert die WVG Kainz so, dass die Mitarbeiter ihrer Kunden produktiv tätig sein können und möglichst viel der zur Verfügung stehenden Fläche

für die Produktion verwendet werden kann.

Die Arbeit beginnt bei der Auslegung der Zerlegung

Wie alle Systeme der WVG Kainz GmbH werden auch diese individuell auf die Wünsche der Kunden angepasst. Durch das Wissen, das die Berater der WVG Kainz mit ihrer Ausbildung und Erfahrung als Fleischermeister haben, können Anlagen gestaltet werden, die sich auszeichnen durch

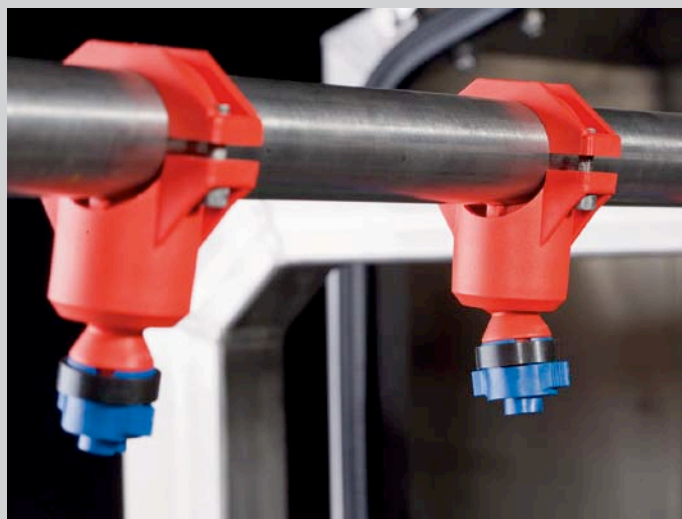
- Individuelle Gestaltung und optimale Raumnutzung
- Auslegung auf jede gewünschte Kapazität
- Rückverfolgbarkeit zu 100% bis auf den Mitarbeiter und das einzelne Tier
- Automatische Reinigung (patentiert)
- Automatische Leerkistenan-dienung und Vollkistenab-transport über I-Punkt
- Ergänzung um Knochenband und / oder Schwartenband.

Von hier weg spannt sich ein Netzwerk von Förderlinien in alle Bereiche der weiteren Produktion. Die Förderanlagen dienen in allen Räumen bedarfsgesteuert Leer-

Detaillösungen – funktional und optisch attraktiv



Artikelnummer auf jedem Bauteil.



Waschdüsen

kisten an, transportieren die Vollkisten zum gewünschten Ziel ab und entsorgen gebrauchte Kisten in Richtung der Waschanlage.

Dabei ruht sich der Anlagenbauer nicht auf den erarbeiteten Standards aus sondern entwickelt stetig weiter. In den letzten Monaten wurde beispielsweise eine völlig neue Art der Fördertechnik entwickelt. Die Bedürfnisse der Kunden berücksichtigend wurde das bisherige Konzept komplett überarbeitet. So ist ein sehr offenes System entstanden, das an jeder Stelle frei zugänglich und bestens zu reinigen ist. Arbeitsschutz und Eingriffssicherheit sind dabei dennoch vollständig berücksichtigt. Als Ergebnis dieser Entwicklung bietet das System

- Beste Reinigungsfähigkeit
- Verdoppelte Traglast
- Verringerten Geräuschpegel
- Bis zu 50% höhere Geschwindigkeit
- Bis zu 30% Energieeinsparung
- Flexible Erweiterbarkeit an jeder beliebigen Position

Damit ist die Fördertechnik der WVG Kainz GmbH ein innovatives Produkt, das die Anforderungen der Kunden in idea-



Durch eine vollständige Automatisierung der Kistenlogistik werden Arbeitsabläufe optimiert, Betriebskosten reduziert und der Platz ideal genutzt.

ler Weise berücksichtigt. Erste Rückmeldungen aus Markt und Kundschaft bestätigen, dass hier der richtige Weg eingeschlagen und die Wünsche der Kunden nicht als Kompromisslösung

sondern als gelungene Kombination umgesetzt wurden. Dabei ist diese Technik preislich unverändert. Sie bietet also viele zusätzliche Vorteile fürs gleiche Geld. Wichtig ist WVG Kainz bei

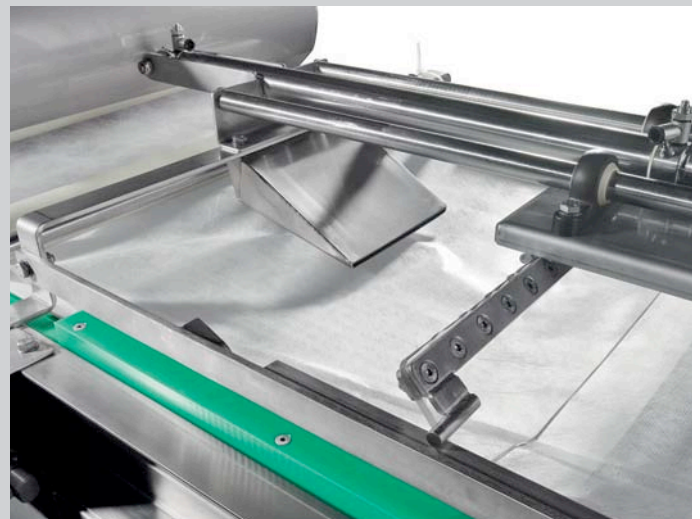
all ihren Entwicklungen, dass der Werterhalt über viele Jahre mit geringem Aufwand möglich ist.

Die WVG Kainz ist sicher nicht Preisführer im Markt. Im Sinne

Detaillösungen – funktional und optisch attraktiv



Förderband



Wasseraufbereitung zur Etikettenentfernung.

der Nachhaltigkeit ihrer Systeme und vor allem auch unter Berücksichtigung der Betriebskosten für die folgenden Jahre rechnet sich die hohe Qualität der Produkte dennoch auf kurze Zeit. Auch wenn die Anfangsinvestition in die Automatisierung teurer ist, ist sie eben auf die Dauer kaum preisgünstiger zu haben. (Stichwort TCO- 'total cost of ownership').

Die Waschanlagen der WVG Kainz bilden den Waschprozess für die Fleischgebilde in nahezu jeder Größenordnung ab. Der Prozess ist dabei – ähnlich dem zuhause in der Spülmaschine – immer gleich, egal, ob die Maschine mit drei Tellern gefüllt oder vollständig beladen wird. Nur legt die WVG Kainz die Maschine der Kunden nach dem tatsächlich anfallenden Kistenvolumen aus.

Generell sollte der Waschprozess ca. 30 bis 40 Sekunden betragen. Der Anfall an Kisten bestimmt damit die Länge der Maschine, in der der Waschprozess realisiert wird: In einer ersten Grobspülzone werden mit viel Wasser mechanisch grobe Verschmutzungen entfernt. Diese Zone wird mit maximal 30 °C betrieben, um Aufschäumen von Eiweiß zu unterbinden und den sonst oft eingesetzten Entschäumer einzusparen.

In der nachfolgenden Laugenzone wird bei etwa 45 °C der verbliebene Film von Eiweiß und Fett oder eingetrockneten Resten chemisch-physikalisch gelöst. Durch die hohe Temperatur, die vorhergehende mechanische Reinigung von grobem Schmutz und den Wegfall von Entschäumern kann diese Zone mit vergleichsweise geringer Konzentration von Waschmittel betrieben werden und spart da-



Die Geschäftsführung teilen sich Helmut Schäfer und Rupert Baur, der 2009 die Leitung vom Firmengründer Martin Kainz übernahm.

durch zusätzlich Betriebskosten. In einer weiteren, noch mal wärmeren Klarspülzone werden die letzten Verschmutzungen und das Reinigungsmittel aus den Kisten gespült. Das Wasser wird in allen Zonen im Kreislauf geführt. Die nachfolgende Sterilisationszone, die mit über 90 °C heißem Frischwasser betrieben wird, sterilisiert die Kisten, so dass sämtliche Anforderungen an hygienische Standards erfüllt werden. Auf Wunsch kann alternativ auch eine Kaltdesinfektion installiert werden.

Durch die sinnvolle Kaskadierung der einzelnen Zonen werden der Energieverbrauch und der Einsatz von Frischwasser minimiert. Durch den modularen Aufbau können auf diesem Prozess basierend Waschanlagen von 250 Kisten/h bis zu 5.000 Kisten/h in zweispuriger Ausführung gebaut werden, die auch in größter Ausbaustufe mit einem Wasserverbrauch von unter 300 l/h und Spur betrieben werden können. Die Steuerung der Waschanlage lässt sich in jeder Realisierung in das HACCP-Konzept des Kunden integrieren.

Im Sinne der Nachhaltigkeit liefert die WVG Kainz Waschanlagen auch in isolierter Ausführung die bis zu 15% der Heizkosten für die warmen Zonen einspart. Wenn man berücksichtigt, dass rund 40 bis 50% der Heizenergie in den Waschanlagen tatsächlich in die Erwärmung der Kisten fließt, ist das ein großer Beitrag für Umwelt und Geldbeutel.

Ergänzen lässt sich das System der Waschanlagen durch zwei- oder vierseitige Etikettenentfernungen. Sie arbeiten mit Hochdruck zwischen 100- und 120 bar und stellen so eine nahezu 100%ige Entfernung der Etiketten sicher. Im Vergleich zu ande-

Das Unternehmen



WVG Kainz GmbH – Hauptverwaltung
Salzhub 11
D - 83737 Irschenberg

Telefon: +49 8062 7075-0
Telefax: +49 8062 6164

E-Mail: info@wvgkainz.de
Internet: www.wvgkainz.de

Geschäftsführung: Rupert Baur, Helmut Schäfer
Standorte: Irschenberg (Deutschland), Kecskemét (Ungarn)
Mitarbeiter: 95
Produkte: Waschmaschinen und Trockner, Fördertechnik, Leerkistenpuffer, Vollkistenlager, Zerlegeanlagen

ren Hochdrucksystemen, die bis zu 8 m³/h Frischwasser für eine zweiseitige Etikettenentfernung benötigen, filtert die WVG Kainz das normale Wasser der Anlage mit einem patentierten System, so dass die Etikettenentfernung effektiv und kostengünstig ohne zusätzliches Frischwasser arbeiten kann. Insgesamt bieten die Waschanlagen aus Irschenberg

- Beste Reinigungsergebnisse
- Minimale Betriebskosten von unter 0,03 € pro Gebinde
- Sparsamen Wasser- und Energieverbrauch (ökologisch und ökonomisch)
- Vermeidung von Lesefehlern durch Fremd- oder Altetiketten durch 99%-ige Altetikettenentfernung
- Ideale Zugänglichkeit des Innenraums ohne Schmutzecken
- Leichte Reinigung und Wartung oder Wechsel von Düsen durch Bajonettverschluss
- Fest eingestellte Düsensätze für ein konstantes Spritzbild
- Möglichkeit zur Integration

in das HACCP-Konzept des Kunden

- Trocknung der Kisten mit jeder gewünschten Restfeuchte

Selbstverständlich sind die Gebinde nach dem Passieren der Waschanlage warm und der kontinuierliche Gebindefluss durch die Anlage entspricht nicht gleichzeitig dem Bedarf an Leergebinden in der Fertigung. Zum Temperieren der Gebinde und zum Puffern ungleichförmiger Bedarfe können die Gebinde in einem Leerkistenpuffer zwischengelagert werden.

Die Puffer der WVG Kainz lagern die Gebinde einzelstapelgeführt bis zu einer Raumhöhe von 7,2 m und erreichen damit für E2-Gebinde eine Lagerdichte von 120 Kisten/m². Die Lager kombinieren und sortieren dabei unterschiedliche Kistentypen und lagern nach dem FIFO-Prinzip bedarfsgesteuert ein und aus. Entsprechend den Anforderungen im Fertigungsprozess werden



Die Wurzeln von WVG Kainz reichen über 100 Jahre zurück. Die Geschichte der Schmiede von Loiderding, vom Großvater des Gründers als vormalige Helebardenschmiede übernommen, ist noch heute gelebte Tradition und Teil der Unternehmenskultur.

von hier aus alle Bedarfsstellen bedient. Zur Zerlegung hin ist der auf Seite 26 dargestellte, einfache Kreislauf wieder geschlossen.

Die WVG Kainz liefert ihren Kunden von manuell bedienbaren Einzelmaschinen bis zu komple-

ten Anlagen jede Ausbaustufe der Automatisierung. Sie hat dabei an sich selbst den Anspruch, in jedem der einzelnen Bereiche für sich führend und in der Konzeption der Gesamtanlage der ideale Partner für seine Kunden zu sein. Dabei sieht sich das Unternehmen nicht nur als kompetenter Partner für seine Kunden, sondern im Sinne des „life cycle management“ (LCM) und des „total cost of ownership“ (TCO) auf die Dauer auch als sehr preisgünstig.

Darüber hinaus erweitert die WVG Kainz das Angebot nicht nur um die eigenen Produkte. Unter der Führung der Firma entsteht derzeit ein „Kompetenznetzwerk Fleischproduktion“, unter dem sich Unternehmen gruppieren, die alle Bedarfe der Kunden abdecken, vom Messer über steckerfertige Maschinen, die Anlagen- und Produktionsplanung bis zu Bau und Planung von gesamten Standorten. In diesem Netzwerk werden Kunden aus der Fleischbranche sämtliche Bedürfnisse schnell und kompetent befriedigen können. ■

WVG Kainz - die Chronik

- 1980** Gründung der WVG Kainz GmbH am 1. April
- 1986** mit 12 Mitarbeitern Umzug in größere Mieträume
- 1993** Bau von Produktions- und Bürogebäude in Bruckmühl (2.000 m², 22 Mitarbeiter)
- 1994** Gründung der Tochterfirma WVG kft. in Ungarn
- 1997** Erweiterung um 550 m² in Bruckmühl
- 1999** Neubau in Ungarn für ca. 25 Mitarbeiter
- 2004** Neubau in Irschenberg: 4.200 m², ca. 70 Mitarbeiter
- 2009** Übergabe der Geschäftsführung an Dipl.-Ing. Rupert Baur
- 2010** 30-jähriges Firmenjubiläum, ca. 130 Mitarbeiter in Deutschland und Ungarn



Das Firmengebäude in Irschenberg.