



GLUTENFREIE HAFERKEKSE

VON NAIRN'S OATCAKES

EIN TRADITIONSUNTERNEHMEN MIT WEITSICHT

Wie vielfältig sich Hafer verarbeiten lässt, erkannten John und Sarah Nairn im schottischen Lanarkshire als sie 1896 ihre kleine Dorfbäckerei eröffneten. Auch heute noch verwendet die unabhängige Nairn's Oatcakes Ltd. möglichst lokal angebauten Hafer und legt großen Wert auf Nahrungsmittelsicherheit. Um eine 100 Prozent glutenfreie Produktion gewährleisten zu können, ist eine transparente Arbeitsweise entlang der gesamten Wertschöpfungskette unerlässlich: von selbst bewirtschafteten Feldern über eigene, speziell-

le Mühlen und Produktionsanlagen bis hin zum Verpackungsprozess. Ein Aufwand, der sich auszahlt: Im Jahr 2017 wuchs der Markt für „Free From“ Produkte allein in Westeuropa um fast 12 Prozent, wobei innerhalb dieses Segments glutenfreie Produkte mit rund 13 Prozent Marktanteil zu den klaren Gewinnern gehören. Durch ihren frühen Einstieg in den Markt für glutenfreie Produkte hat sich Nairn's Oatcakes in diesem Segment inzwischen als einer der drei Top-Hersteller im Vereinigten Königreich etabliert, wo das „Free From“-Marktvolumen aktuell knapp 500 Millionen Pfund beträgt.

SCHONENDES HANDLING STEIGERT DIE PRODUKTQUALITÄT

Das Syntegon Two-in-One Biscuit Verpackungssystem zeichnet sich durch sein besonders schonendes Produkthandling aus. Brian Douglas, Projektleiter der glutenfreien

Fabrik, erklärt: „Glutenfreie Produkte sind sehr zerbrechlich im Vergleich zu konventionellen, glutenhaltigen Produkten. Der Teig hat eine andere Konsistenz. Die fertig gebackenen Kekse sind deshalb sehr empfindlich. Unser Ziel ist es, dem Kunden einwandfreie Ware zu liefern und so wenig Ausschuss wie möglich zu produzieren.“ Flachzuführung ist die optimale Lösung, um Produktabrieb und Bruch zu vermeiden. Hector Laing, Leiter der glutenfreien Fabrik, ergänzt: „Für uns war das Syntegon Two-in-One Verpackungssystem die erste Wahl. Das besonders schonende Flachhandling sowie die Formatflexibilität sind ideal für unsere Produktionsanforderungen. Der Ausschuss ist gering, und wir sind langfristig flexibel in Bezug auf Packungsgröße und Packstil.“ „Linearmotortechnologie ermöglicht ein besonders effizientes und schonendes Schindeln und Stapeln der Produkte. Vorab-Tests bei Syntegon in Beringen (CH) haben gezeigt, dass die besonders dünnen glutenfreien Kekse selbst bei



Von Rechts nach Links: Hector Laing, Brian Douglas, Tony Roe

hohen Geschwindigkeiten sehr zuverlässig verpackt werden können“, so Tony Roe, Verkaufsbereichsleiter bei Syntegon. Das Flachhandling garantiert eine schonende Verteilung und Zuführung der Produkte. Hier unterstützt die schnelle und kontaktlose Produktzuführung mit Linearmotorantrieb. Formate können auf Knopfdruck gewechselt werden. Die Bewegungssteuerung berechnet die einzelnen produkt-spezifischen Profile, sodass jeder einzelne Keks oder

Kracker optimal verarbeitet wird. Das erhöht die Flexibilität und gewährleistet das schonende Handling der empfindlichen Produkte. „Wir kennen und verstehen die Herausforderungen einer glutenfreien Produktion. Hygienisches Design, ein übersichtliches Maschinenlayout sowie optimale Reinigungsprozesse waren, neben Flexibilität und Leistung, Kernanforderungen bei der Entwicklung dieses effizienten Verpackungssystems“, so Roe weiter.

„Wir kennen und verstehen die Herausforderungen einer glutenfreien Produktion. Hygienisches Design, ein übersichtliches Maschinenlayout sowie optimale Reinigungsprozesse waren, neben Flexibilität und Leistung, Kernanforderungen bei der Entwicklung dieses effizienten Verpackungssystems“

Tony Roe, Sales Area Manager at Syntegon

TONY ROE

Sales Area Manager

Syntegon Packaging Technology

+ 44 1332 62 62 62

tony.roe@syntegon.com

www.syntegon.com