

# PRESSEMITTEILUNG

2010/E165– ELIVIA  
Oktober 2010

## **Luftdichte Verbindung zwischen Technologie und einem zukunftsweisenden Konzept**

**Der ganzheitliche Ansatz von Sealed Air macht sich für Elivia nach erfolgreicher Integration einer neuen automatisierten Verpackungslinie bezahlt.**

Elivia, der neue, aus Soviba, Scabev und Terrena Viande entstandene Industriekonzern, hat sowohl die Verpackungssysteme und -materialien als auch das Fachwissen von Sealed Air in dessen nagelneue, automatisierte Verpackungslinie integriert. Um sich der Herausforderung Frankreichs zweitgrößtem Rindfleisch-Verarbeitungsbetriebes, die Entbeinungsprozesse in dessen Werk in Lion d'Angers zu modernisieren, zu stellen, verfolgt Sealed Air einen ganzheitlichen Ansatz, bei dem der Umstieg von einem manuellen auf einen automatisierten Prozess im Vordergrund steht. Die erzielten Fortschritte: 20% weniger Waren fallen durch die strengen Qualitätskontrollen des Unternehmens, der Arbeitsablauf ist viel effizienter, die Hygienebedingungen haben sich verbessert und die Mitarbeiter sind viel motivierter. Das Projekt ist Teil eines großen Investitionsprogramms von Elivia und entspricht einer Investition von mehreren Millionen Euro über fünf Jahre.

### **Mehr als die Summe der Teile**

Die umfassende, ganzheitliche Lösung für die Automatisierungsinitiative von Elivia geht weit über Verpackungssysteme und Rohmaterialien hinaus. Neben der Lieferung einer vollautomatischen BLR1-Verpackungslinie, einer VSA-Vakuummaschine mit drei Kammern und einem Sortiersystem am Ende der Verpackungslinie zur Verarbeitung von Cryovac®-OSB-3050- und -OSB-95TBG-Beuteln steuerte Sealed Air konkretes Fachwissen hinsichtlich Implementierung, Verarbeitung, Betriebsabläufe und Kundenbetreuung bei. Ein speziell ausgewähltes Team aus Sealed-Air-Experten für Verpackungssysteme, Anwendungen und Systemintegration übernahm die Leitung dieses ehrgeizigen Projektes. Das Ergebnis: die reibungslose Einführung einer Verpackungslinie, die bis zu 30 Beutel pro Minute verarbeiten kann, was einer Verdopplung der maximalen Kapazität einer gleichwertigen, manuellen Verpackungslinie entspricht.

### **Neue Denkweisen**

Für Elivia ist die Einführung einer automatisierten Verpackungslinie Teil eines größeren Modernisierungsprojekts sowie einer Produktdifferenzierungsstrategie. Das

Ziel dieses Programms ist laut dem Präsidenten des Unternehmen, Philippe Martineau, dass Elivia "der Maßstab für hochwertige Fleischprodukte hinsichtlich Sicherheit und Lebensmittelqualität wird". Die Sicherung des Erfolgs dieses Automatisierungsprojekts auf Seiten der Kunden stellte ein völlig neues Konzept für das Management und die Bediener dar. Der Umstieg von einer manuellen auf eine automatische Verpackungslinie musste von relativ vielen der betroffenen Mitarbeitern zunächst verstanden und akzeptiert werden. Zu diesem Zweck sorgte das Projektteam von Sealed Air nicht nur für einen regelmäßigen Informationsfluss zum und vom Management, sondern bot den Bedienern zudem ein umfangreiches Schulungsprogramm an. Dieses Schulungsprogramm verfolgte zwei Ziele: die Vermittlung neuer Fertigkeiten, die erforderlich sind, um das neue Verpackungssystem zu bedienen sowie die Förderung eines Pro-Technologie-Denkens. Alle diese Maßnahmen sind der Beweis dafür, dass Elivia Sealed Air die Verantwortung eines langfristigen Partners und nicht eines einzelnen Lieferanten übertragen hat.

### **Vielfältige Vorteile**

Die nach erfolgreicher Integration der automatisierten Verpackungslinie erreichten Fortschritte sind weitreichend, und bieten sowohl Elivia als auch dessen Kunden vielerlei Vorteile. Für die Mitarbeiter von Elivia brachte die neue Verpackungslinie interessantere Arbeit, besonders hinsichtlich der Fertigungskontrolle, mit sich. Dies hatte sogar positive Auswirkungen auf die Gesundheit der Bediener, da das Verletzungsrisiko durch wiederkehrende Belastung (Repetitive-Strain-Injury-Syndrom (RSI)) - eine in den Industrieländern weitverbreitete, arbeitsbedingte Krankheit - reduziert wird. Aus Unternehmenssicht hat die neue Verpackungslinie nicht nur zu einer Verbesserung der Hygienebedingungen, sondern auch der Gesamt-Prozessleistung geführt, da zum einen die Bediener der Verpackungslinie weniger mit dem Fleisch in Berührung kommen und zum anderen mit weniger Unterbrechungen bzw. Ausfällen der Verpackungslinie zu rechnen ist. "Wie alle anderen Lebensmittelprodukte muss Rindfleisch besonders vorsichtig behandelt und so wenig wie möglich angefasst werden," bestätigt Arnaud Grosset, Geschäftsführer des Elivia-Werkes in Lion d'Angers. "Dass 20% weniger Produkte von unserem strengen Qualitätskontrollsystem aussortiert werden, spricht für den Fortschritt, den wir machen, um unserem ehrgeizigen Qualitätsanspruch zu genügen – besonders um die Nummer 1 in Sachen Lebensmittelsicherheit zu werden," so Grosset weiter. Die Kunden profitieren von hervorragenden Endprodukten aufgrund des minimalen Exsudats in den Beuteln und des besseren Passsitzes der von einem Roboter ausgewählten Beutel. Die Resonanz der Kunden von Elivia, welche die Fabrik besucht haben, war hinsichtlich des Gesamteindrucks der von dem neuen Verpackungssystem gebotenen High-Tech-Produktion durchweg positiv. Eine zweite Zusammenarbeit zwischen Sealed Air und Elivia bezüglich weiterer automatisierter Verpackungssysteme läuft gerade an.

Hinweis an den Herausgeber:

Elivia wurde offiziell am 1. März 2010 gegründet und ist Frankreichs zweitgrößte Fleischverarbeitungsbetrieb im privaten Sektor. Das Unternehmen hat 2.000 Mitarbeiter in 15 Werken. Die Hauptgeschäftsstelle sowie die Hauptproduktionsstätte mit 480 Mitarbeitern befindet sich in Lion d'Angers. Im Jahr 2009 erzielte Elivia einen Umsatz von 770 Millionen Euro, wobei allein das Werk in Lion d'Angers einen Umsatz von 240 Millionen Euro machte.

Cryovac® ist ein eingetragenes Markenzeichen der Cryovac Inc., einer Tochtergesellschaft der Sealed Air Corporation.

Cryovac Packaging und Cryovac Food Solutions sind Geschäftsbereiche von Sealed Air und weltweite Marktführer bei innovativen, flexiblen und unnachgiebigen Verpackungsmaterialien, -systemen und -dienstleistungen für eine breite Palette von Lebensmittel-Anwendungen. Im Jahr 2006 wurde Sealed Air von den "Industry Champions" der weltberühmten Fortune-1.000-Gruppe zur "Best Packaging Company" gewählt.

In Europa hat Sealed Air Cryovac mehr als 3.000 Mitarbeiter, die an Produktionsstätten in Frankreich (Arc-en-Barrois und Epernon), Deutschland (Norderstedt), Großbritannien (St. Neots und Poole), Italien (Passirana di Rho), Spanien (Buñol), Russland (Volgograd), Polen (Ozarow), Ungarn (Újhartyán), Südafrika (Spartan) und Botswana (Lobatse) arbeiten. Ebenfalls in Italien angesiedelt ist das EMEA Packaging Technical Center von Sealed Air Cryovac. Das EMEA Customer Systems Centre befindet sich in Root in der Schweiz. Packforum®, das ständige Kundenzentrum von Sealed Air Cryovac EMEA, hat seinen Sitz in Roissy Charles de Gaulle bei Paris.

Sealed Air arbeitet stetig an einer permanenten Verbesserung seiner Ökobilanz und strebt nach Sicherheit und optimalem Umweltschutz, ohne dabei aus den Augen zu verlieren, dass Plastikverpackungen für Lebensmittel immer effizienter werden müssen. Das Unternehmen arbeitet aktiv an der Reduzierung der benötigten Ressourcen sowie an einer 100%igen Wiederverwertung durch Recycling, Wiederverwendung von Industrieschrott und Energie-Rückgewinnung durch angemessene Verbrennung.

Die Website von Sealed Air EMEA finden Sie unter [www.sealedair-emea.com](http://www.sealedair-emea.com).

Kopien der in dieser Presseveröffentlichung gezeigten Abbildungen und Fotos von Sealed Air bekommen Sie auf Anfrage im gewünschten Format.

Um weitere Informationen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an Angelika Steiner:  
**Tel.: +41 41 349 4593 oder [Angelika.Steiner@sealedair.com](mailto:Angelika.Steiner@sealedair.com)**