



Goede meettechniek, goede yoghurt

De yoghurtproducent La Fageda bewijst al 25 jaar elke dag opnieuw dat een bedrijf dat inclusief wordt geleid door mensen met en zonder beperking, succesvol kan zijn. Het recept daarvoor is een mix van grote persoonlijke inzet, lokale grondstoffen en een slim marketingconcept.

Het doel: ze willen de lekkerste yoghurt maken. De weg er naartoe? Dat gaat op een andere manier dan bij de grote marktleiders van de **levensmiddelenbranche**. La Fageda in het district Garrotxa in Catalonië is weliswaar een van de grootste werkgevers van de regio, maar van de 310 medewerkers hebben er 180 een lichamelijke of verstandelijke beperking. Dagen van acht uur is voor bijna iedereen te hoog gegrepen, maar toch wordt er voor iedereen een werkplek gezocht en gevonden. De omzet van de onderneming is sinds 2009 met gemiddeld 5% per jaar gestegen. In 2017 bedroeg de omzet ongeveer 20 miljoen euro. Het bedrijf, waarvan het productassortiment yoghurt, ijs, marmelades en desserts omvat, heeft ook al lang naam gemaakt buiten Catalonië. Dagelijks zijn er internationale delegaties die meer willen weten over de fabriek. Inmiddels ontvangt de onderneming zo'n 40.000 bezoekers per jaar. Het is waar dat La Fageda ook profiteert van overheidssubsidies en van de samenwerking met particuliere bedrijven. Het aandeel van deze subsidies bedraagt echter minder dan 10% van de totale inkomsten.

Meting met geleide radar voor strenge hygiëne-eisen

Doorslaggevende factor voor het succes is dat La Fageda de productie en marketing al in een vroeg stadium heeft geprofessionaliseerd. Daarom gelden voor de productie van La Fageda dezelfde productiviteitsnormen en dezelfde strenge hygiëne-eisen die in de levensmiddelenbranche gebruikelijk zijn.

Hoge eisen gelden ook voor de vulinstallatie, waar alles op rolletjes moet lopen. Daar wordt de yoghurt aan de vulmachine toegevoerd. Hier wordt het niveau in een kleine buffertank bij het afvullen van de verschillende yoghurt- en dessertsoorten continu gemeten. Daarbij is een voortdurend gelijkblijvend niveau noodzakelijk, om te bewerkstelligen dat de vulmachine niet tot stilstand komt. Per uur worden in deze machine 12.000 yoghurtbekers gevuld, in nog twee andere worden nog eens 20.000 stuks geproduceerd. Tot voor kort was er geen continue niveaumeting. In de fabriek waren capacitieve sensoren voor maximaal en minimaal niveau geïnstalleerd. Deze worden nu nog steeds gebruikt, maar dan als 'alarmering'. Maar men wilde het afvulproces optimaliseren, daarom werd er gezocht naar een continumeting. Uiteindelijk adviseerde een ingenieurbureau het geleide radarmeeinstrument **VEGAFLEX 81**, dat in veel branches vanwege zijn betrouwbaarheid en veelzijdigheid in hoge mate wordt gewaardeerd. Groot voordeel van de VEGAFLEX is dat deze sensor onafhankelijk is van temperatuur, druk en vacuüm.



VEGA-sensoren bewaken het niveau en zorgen ervoor dat het afvullen van de yoghurt probleemloos verloopt.

■ Voorraadtank vulmachine

VEGAFLEX is ongevoelig voor schuim, aangroei, druk, vacuüm en hoge temperaturen

Aangroei, welke problemen zou kunnen veroorzaken voor de VEGAFLEX 81, is geen issue omdat de trechter een zelfreinigend systeem binnenin heeft. Maar problematisch voor veel meetprincipes is het schuim dat ontstaat wanneer de yoghurt de trechter in de tank passeert. Een klein roerwerk op de bodem van de yoghurttank kan ook tot onnauwkeurige metingen leiden. De VEGAFLEX 81 is in het bijzonder ongevoelig voor schuim en aangroei op de sonde. Daarom weet het meetinstrument ook raad met deze 'verstoorers' en levert betrouwbare meetresultaten, zodat de afvulmachine probleemloos draait.

Invloeden van condens, aangroei en schuim | VEGAFLEX Serie 80



La Fageda ontleent zijn naam aan de uitgestrekte beukenbossen die het domein omringen.

Sterke focussing en hoge dynamisch bereik van de VEGAPULS 64 zorgen voor betrouwbare meetwaarden

Op een ander meetpunt wordt de contactloos metende radarniveausensor **VEGAPULS 64** toegepast. De instrumenten bevinden zich in twee CIP-retourntanks in de installatie. Een ervan bevat water en soda (3%-oplossing van Na_2CO_3) en de andere water en een 3%-oplossing van een zuur om te waarborgen dat het reinigingsresultaat conform CIP is. In beide tanks meet de VEGAPULS 64 continu het niveau van het reinigingsmiddel voor de reiniging en sterilisatie van de installatie. Een uitdaging is het **schuim** dat door de soda en de constante circulatie van de vloeistof ontstaat. Dit heeft ook consequenties voor het meten van het niveau.

Hier profiteert de meting in de tanks voor de reinigingsvloeistof van de extreem sterke focussing en hoge dynamische bereik van het meetinstrument. Ook op dit meetpunt werd eerst geen gebruik gemaakt van continue niveaumeting, maar uitsluitend van capacatieve sensoren, die het minimum- en maximumniveau meldden. Deze worden nog steeds ingezet, maar dan als alarmsensoren. Het bedrijf wilde echter het procesverloop optimaliseren en kiezen voor een modern meetsysteem dat het niveau continu meet.



CIP-installaties zijn voor de hygiënisch onberispelijke staat van de productie onontbeerlijk. VEGA-sensoren meten continu het niveau van het reinigingsmiddel voor de reiniging en sterilisatie van de installatie.

■ Reinigingsmiddelopslagtank van de CIP-installatie



In de fabriek van La Fageda is men zowel enthousiast over de betrouwbaarheid van de meetinstrumenten als over de ongecompliceerde samenwerking met VEGA. Dankzij de uitrusting en de slimme technologie met oplosmiddelen kunnen de medewerkers van La Fageda zich concentreren op hun hoofdtak: de lekkerste yoghurt van Catalonië maken.

Slechts één bijzonderheid bij La Fageda: eigen koeien leveren de melk voor de yoghurt.

Toepassingen

■ Roer- en mengtank voor yoghurt



VEGAFLEX 81



VEGAPULS 64



