



Triết lý kinh doanh của Patiswiss được lấy cảm hứng từ chất lượng; điều này có thể được biết đến như là một kỹ năng truyền thống của các nghệ nhân làm bánh, nguồn tri thức dồi dào, phương pháp chế biến, và tập trung vào nguyên liệu, tất cả những yếu tố đó tạo nên mối quan hệ cá nhân lâu dài với các nhà sản xuất và với hệ thống x-quang của Mekitec.

**patiswiss**  
Inspired by Quality

## NHÀ SẢN XUẤT BÁNH KEO TẠI THỤY SĨ CẢI TIẾN CHẤT LƯỢNG BẰNG HỆ THỐNG X-QUANG HIỆN ĐẠI

Patiswiss, một công ty sản xuất và phân phối bánh kẹo tại Thụy Sĩ, được thành lập năm 1905, là một thương hiệu nổi tiếng được nhiều người tiêu dùng biết đến cả trong nước và quốc tế. Triết lý kinh doanh của họ được lấy cảm hứng từ chất lượng; điều này có thể được biết đến như là một kỹ năng truyền thống của các nghệ nhân làm bánh, nguồn tri thức dồi dào, phương pháp chế biến, và tập trung vào nguyên liệu, tất cả những yếu tố đó tạo nên mối quan hệ cá nhân lâu dài với các nhà sản xuất. Đây là lý do tại sao rất nhiều người có ảnh hưởng trong ngành công nghiệp bánh kẹo tin tưởng Patiswiss – một thương hiệu với “hàng hóa bán thành phẩm, chất lượng cao”.

Trong ngành công nghiệp bánh kẹo

nơi mà thương hiệu và sự tin tưởng của khách hàng là một lợi thế cạnh tranh. Khách hàng của Patiswiss đều ý thức được và đòi hỏi cao hơn chất lượng. Để đảm bảo cho hệ thống phân phối của mình và thực hiện các tiêu chuẩn chất lượng khắt khe của khách hàng, thì Patiswiss đang tìm kiếm một hệ thống kiểm soát chất lượng thực phẩm hiện đại.

Sản phẩm của Patiswiss, bao bì, và mục tiêu kinh doanh ngày càng tăng là yêu cầu và thách thức cho sự lựa chọn về việc thay thế hệ thống kiểm tra. Ví dụ, các công ty sử dụng bao bì tiêu chuẩn là túi nhôm, nó làm hạn chế việc sử dụng công nghệ dò tìm kim loại.

Thành phần cấu tạo của sản phẩm

**M**mekitec  
FOR SAFE FOOD

được kiểm tra là thách thức chính. Sự kết hợp của đường, hạt hạnh nhân, và các thành phần khác tạo thành một khối rất chặt chẽ và không đồng nhất. Bên cạnh đó, một số mặt hàng trong danh mục sản phẩm của Patiswiss thì tương đối lớn và thậm chí có thể nặng lên đến 10kg. Sự kiểm tra từng sản phẩm như vậy, để họ thực hiện các tiêu chuẩn cao, đòi hỏi công nghệ tinh vi kết hợp với các thuật toán phần mềm chính xác.

### Giải pháp hiệu quả cho một sản phẩm phức tạp

Tháng 5 năm 2014, trong Triển lãm Interpack tại Düsseldorf, Đức, Patiswiss đã gặp đại diện của công ty Mekitec. Với kinh nghiệm về việc kiểm tra X-quang trong ngành bánh kẹo, Mekitec tìm ra một giải pháp phù hợp với đề xuất về giá trị - giá tối ưu.

“Những lợi ích chính của hệ thống MEKI- là những đề xuất về giá trị- giá, hoàn thiện chất lượng cao của các máy móc thiết bị, với giao diện trực quan và dễ dàng, thân thiện với người dùng”, Erich Schuepbach, Trưởng Sản xuất và là thành viên của hội đồng quản trị điều hành của Patiswiss nói.

Máy MIDMEKI đầu tiên, một hệ thống kiểm tra thực phẩm được thiết kế cho sản phẩm dạng trung và lớn, được vận chuyển đến vào mùa hè năm 2014, chỉ vài tuần sau khi buổi gặp ban đầu tại Interpack.

Mối quan tâm chính của Patiswiss là các vật thể lạ - chủ yếu là kim loại, đá và thủy tinh. Công nghệ X-quang rất hiệu quả vì có thể phát hiện và loại bỏ các chất gây nhiễm, thậm chí từ túi nhôm lớn.

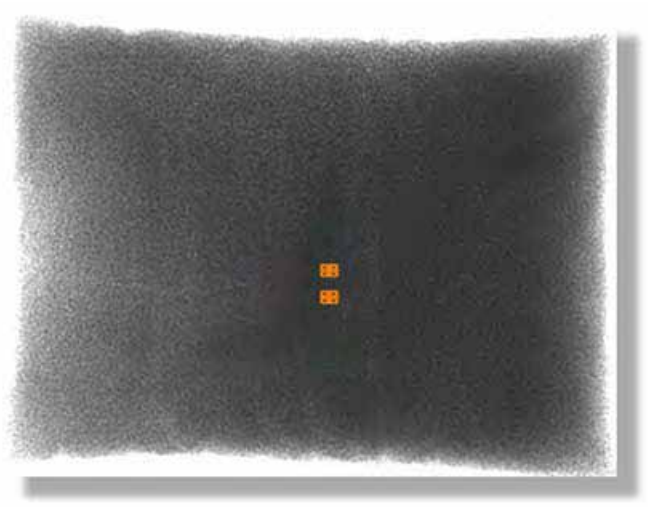
### Thực hiện nhu cầu chất lượng của khách hàng – Bây giờ và trong tương lai

Sau buổi họp đầu tiên, một máy MEKI được vận chuyển đến. Chuyên viên của Mekitec cài đặt hệ thống và đào tạo các nhân viên để vận hành nó một cách liên tục. “Mekitec, là một công ty, luôn luôn rất tích cực và nhanh chóng trong gặp gỡ và hỗ trợ cho khách hàng,” Schuepbach tiếp tục. “Patiswiss là một công ty chuyên nghiệp và dẫn đầu về chất lượng. Vì vậy, khá đơn giản để



tìm ra giải pháp phù hợp với họ. Tất nhiên khả năng phát hiện và tổng chi phí là các thông số quan trọng,” Lars Oehlandt, Giám đốc Kinh doanh của Mekitec nói.

Hệ thống X-quang không chỉ phát hiện và loại bỏ các vật thể lạ hoặc sản phẩm bị lỗi, nó cũng thu thập và xử lý dữ liệu của quá trình sản xuất. Điều này cho phép Patiswiss thu thập, xử lý thông tin tốt hơn để phát triển chất lượng sản xuất của mình theo một tiêu chuẩn cao hơn. “Nhiệm vụ của Patiswiss là đáp ứng nhu cầu chất lượng của khách hàng một cách tốt nhất có thể - bây giờ và trong tương lai. Máy dò X-quang sẽ đóng một vai trò quan trọng trong việc thực hiện điều này”, Schuepbach nói



*MEKI lưu trữ hình ảnh của từng sản phẩm bị lỗi và xác định nó bị nhiễm*

## THÔNG TIN VỀ MÁY MIDMEKI:

Giới hạn phát hiện trong túi nhôm sản phẩm không đồng nhất 10kg: Thép không gỉ :0.8mm, thủy tinh và đá :2mm.

MidMeki kết hợp được lợi ích về giá của máy dò kim loại so với hiệu suất kiểm tra bằng tia X dành cho các sản phẩm có chiều rộng lên đến 400mm và chiều cao 200mm.

Các sản phẩm thích hợp bao

gồm những túi nhôm, khay, thùng.

Ví dụ như trong ngành công nghiệp bánh mì, sữa, thịt và hải sản, snack, trái cây và rau quả, thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm đông lạnh, bánh kẹo và ngũ cốc.

## Về Mekitec



Trong nhiều thập kỉ, Mekitec đã có kinh nghiệm trong việc phát triển, kết hợp công nghệ và sản xuất các hệ thống hình ảnh X-quang, áp dụng trong lĩnh vực y tế, an ninh. Sự kết hợp độc đáo về kiến thức chuyên sâu của các ngành công nghiệp khác nhau đã cho phép quản lý đầu tư nghiên cứu và phát triển lâu dài, đặc biệt là cho ngành công nghiệp thực phẩm. Kết quả của sự tập trung và cống hiến này là việc được nhà nước công nhận về các hệ thống an toàn thực phẩm X-quang mà Mekitec cung cấp cho khách hàng trên toàn cầu.

Phạm vi sản phẩm lớn, thân thiện và rất cạnh tranh về mặt giá cả, tiết kiệm không gian. Hệ thống x-quang này được gọi là Meki. Đó là một

cuộc cách mạng vì nó cung cấp 100% việc kiểm soát chất lượng thực phẩm với độ chính xác cao để thay thế một máy dò kim loại thông thường với một khoản chi phí tương tự. Hơn nữa, MEKI với kích thước nhỏ gọn, dễ dàng phù hợp trong mỗi dây chuyền sản xuất, do đó tiết kiệm được không gian trong các nhà máy.

Với phạm vi MEKI, các nhà sản xuất thực phẩm cuối cùng đã có sự lựa chọn: sự thích thú về một hệ thống x-quang hoàn toàn tự động, độ chính xác với mức chi phí hiệu quả cao. Các hệ thống MEKI đột phá mang đến việc kiểm soát chất lượng thực phẩm để không làm tổn hại danh tiếng của công ty.