



Главная | **Новости** | Модернизация внутренних логистических процессов на производствах продуктов питания

Модернизация внутренних логистических процессов на производствах продуктов питания



Глава российского представительства Jungheinrich Russia / генеральный директор ООО «Юнхайнрич Рашья» Подьякин-Ползуновская Татьяна Алексеевна Макарьев.

Модернизация внутренних логистических процессов на производствах продуктов питания окупает себя, экономит время, энергию и, как следствие, снижает операционные затраты предприятия.

При планировании внутренней логистики на производственных площадках пищевой промышленности определяющими факторами всегда будут скорость, гибкость и, конечно, строгие гигиенические нормативы. Пищевая промышленность является крупнейшим сегментом рынка логистических услуг. Здесь предъявляются наиболее строгие требования. Более 50-ти лет Jungheinrich реализовывает логистические инновационные концепции для пищевой промышленности любого масштаба и разных уровней автоматизации процессов, предлагая актуальные решения - от ручных тележек до автоматизированных систем.

RISCOLA - ШВЕЙЦАРИЯ

Защита окружающей среды в приоритете для швейцарской компании. Riscola устанавливает стандарты экологичной логистики, используя натуральные ингредиенты и внедряя автоматизацию в цепочки поставок. Корпус центрального склада компании полностью состоит из глины.

Архитектурное решение в создании современного склада, сделанного из чистого природного материала, сочетает в себе производительность и гарантирует безопасность для окружающей среды.

Концепция склада от Jungheinrich с оптимальным использованием пространства и внедрением энергоэффективной техники.

За паллетами швейцарских леденцов на основе трав Rocla скрывается иммерсия производства в г. Лауфен (Швейцария) ежегодно осуществляются экспортные поставки около 300-от миллионов упаковок травяных леденцов в более 50-ти стран мира. Поэтому около 400 сотрудников логистики должны обеспечить бесперебойную работу Центрального заводоуправления паллет Rocla Herb Center площадью 3600 кв. м, в котором ежегодно перерабатывается 1,4 млн кг лечебных трав. В основе предложенной Jungheinrich концепции узкопроходного склада - рациональное использование пространства и инновационная складская техника, которая помогает сократить выбросы CO2.

- При использовании паллетных стеллажей типа В Jungheinrich достигается высокая плотность хранения и требуется минимальная площадь для прохода складской техники.

- Благодаря высокой производительности и низкому энергопотреблению экологичную работу осуществляют 23 энергоэффективных узкопроходных штабелера Jungheinrich EJK 513 и трехколесный электропогрузчик EFG 216k, поддержку конвейерной системы оказывает электрическая тележка EJE C20 с дополнительным подъемом. Серия узкопроходных штабелеров EJK 513 была разработана с учетом потребностей Центра трав. Карантинный склад, система режис и севастопольная зона были оснащены трехколесным электропогрузчиком EFG 216 k. EJE C20 - электрическая тележка с низкой грузоподъемностью оказывает поддержку конвейерной технологии на производстве в соседнем здании. Включные погрузчики Jungheinrich способствуют экологичной работе благодаря высокой производительности и низкому энергопотреблению.



Узкопроходные штабелеры с трехсторонней обрботкой грузов EJK

Благодаря трехфазной технологии переменного тока техника Jungheinrich работает наиболее эффективно, одной зарядки аккумулятора хватает на две полные смены.

ECS PANEERMEEL - НИДЕРЛАНДЫ

ECS Paneeermeele Industrie B.V. - дочерняя компания голландской De Cotel Beheer B.V., крупный европейский производитель панированных сухарей и поставщик зерна специфических размеров и специальных смесей для пищевой промышленности. Внедрив многоровневую систему глубокого хранения Jungheinrich и, увеличив доступное количество мест хранения, концеры повысил эффективность склада и сократил затраты на хранение продукции.



Организация хранения на складе ECS Paneeermeele Industrie B.V. Комплексное решение Jungheinrich - многоровневая система хранения паллет EJE и штабелер EJK

Новые компании



НАК МАШИНЕРИ, ООО
 Адрес: 125382, г. Москва, ул. Севастопольская, д. 35
 Телефон: 8 (800) 200-09-19



ВолгаСтрал / Группа компаний Спектра
 Адрес: 156019, г. Кострома, ул. Зеленова, д. 10
 Телефон: РР +7 (4942) 49-19-19, СНГ +7 701 361 58 40



АЕГЗ-АЭРО, ООО
 Адрес: 188084, г. Санкт-Петербург, ул. М. Митрофановская, д. 4, офис: 51302
 Телефон: (812) 328-11-68



НЕВСКИЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ, ООО
 Адрес: 194044, г. Санкт-Петербург, ул. Саушкина, д. 4/2
 Телефон: +7(812) 715-54-27, +7(812) 740-76-37



ВА Системс, ООО
 Адрес: 188095, г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Геворкяна, д. 52
 Телефон: 8 800 555 87 68 (бесплатно)

Все компании

Растущий спрос требовал от ECS Ravelmeel из Голландии увеличить производство до 25 млн. кг в год. Перед компанией встала задача разместить такое количество продукции на своем складе в г. Бавенвельд. Jungheinrich предложила многорядную систему хранения с шаттлами UFC, что увеличило пропускную способность, а также эффективность и гибкость склада. Предложенное Jungheinrich комплексное решение содержало целый ряд преимуществ.

При модернизации учитывался клиентский запрос на соблюдение принципа FIFO («первым пришел - первым вышел»), широко распространенный в складской логистике.

Требуемые параметры хранения достигнуты благодаря технологии грузовых шаттлов UFC. Такая система хранения не предусматривает максимизации проходов, поэтому подразумевает максимальную плотность хранения. Кроме того, скорость обработки единицы груза намного выше, чем в нейтральной системе, т.к. тележка не выезжает внутрь канала, вместо этого ячейка заполняется посредством мобильного шаттла. Возможность забора паллет стандартными вилками гарантирует, что они могут храниться в соответствии с принципом FIFO. Чтобы минимизировать время ожидания, операторы могут контролировать UFC, пока они перемещаются в канале, с помощью встроенного в специальный держатель терминала. Таким образом, компания выигрывает за счет повышения эффективности хранения.



Шаттлы, самостоятельно перемещающийся в межстеллажном канале.

ARLA FOODS - ДАНИЯ

Компактная система хранения на складе Arla Foods, крупнейшего в мире молочного производителя в Дании, гарантирует, что все доступное пространство используется максимально эффективно.



Компактная система хранения на складе Arla Foods

Эффективное взаимодействие и оптимизация складского пространства стали основой логистического решения Jungheinrich.

Arla Foods предлагает широкий ассортимент продуктов из молока, сыра, йогурта, масла и маргарина и поставляет порошковый протеин во все уголки мира. Компания имеет склад площадью 19 000 кв.м в 300 км к северо-западу от Копенгагена в Хольстебро. А также производственную площадку – молочный завод Arla - в нескольких км от склада. Упакованный в мешки весом 500 кг протеиновый порошок занимает более 35% пространства склада, поэтому более эффективная модернизация складского пространства стала жизненно необходимой. Было принято решение оптимизировать логистические процессы на датском складе в Хольстебро. Предложенное решение от Jungheinrich представляло собой компактную систему хранения с шаттлом.

□ Пространство, освободившееся после сокращения числа проходов и введения шаттловой системы, увеличило производительность компактного склада. Два канала один над другим соответствуют одной загрузке транспортной машины. Каждый канал вмещает 13 паллет.



Электрические погрузчики EFG 218 служат для транспортировки шаттлов UFC

Электрические погрузчики EFG 218, которые служат для транспортировки шаттлов UFC, эффективно осуществляют многократные загрузки и разгрузки в одном и том же канале и перевозят товары с компактного склада до места отгрузки. Эргономичное рабочее место обеспечивает оператору длительную комфортную работу.

□ UFC при помощи электрического погрузчика EFG 218 помещается в канал, где самостоятельно перемещается и собирает груз, который необходимо транспортировать. Шаттл контролирует все перемещения, подьемы и благодаря встроенным датчикам, предотвращает столкновения. Одновременно оператор выбирает другую паллету, чтобы поместить ее в начало канала и начать следующую загрузку.

□ Электрические тележки ERE 225 осуществляют погрузку и разгрузку грузовых машин, а также транспортировку товаров на склад. Стационарная платформа оператора позволяет этой машине развивать скорость более двенадцати километров в час. В результате товар перевозится очень быстро и эффективно.

Решение от Jungheinrich обеспечило более высокую степень наполнения, большую грузоподъемность и скорость работ, а также оптимальное использование пространства.

AVO-WERKE AUGUST BEISSE GMBH - ГЕРМАНИЯ

AVO один из ведущих производителей приправ и специй (Belm, Германия). В стремлении к инновациям и обновлению компания AVO оптимизировала внутрипроизводственные процессы с помощью подходов для их специфических требований автоматических технологий.



Автоматизация производства AVO-WERKE AUGUST BEISSE GMBH

Автоматизированные транспортные системы

Главным плюсом автоматизированной техники (automated guided vehicle или AGV) является то, что она может быть легко интегрирована в существующую инфраструктуру, в отличие от конвейерной системы. В течение нескольких лет на производстве использовались автоматизированная техника для транспортировки и размещения контейнеров для сбора с высокой точностью пал, системами наполнения и дозирования в зоне взвешивания специй. Точность работы AGV обеспечивает лазерную навигацию, которая гарантирует оптимальные и безопасные маршруты, а также практически полное устранение помех от столкновений. Такой способ автоматизации обеспечивает высокую надежность, минимизирует затраты на персонал и стандартизирует процессы.

Перед производителем стояли три основных задачи:

- получить еще более высокую точность смесей специй,
- иметь возможность полностью отслеживать рецепты, так как потребовалось обрабатывать партии меньшего размера с использованием самых разнообразных компонентов, избегая при этом загрязнений,
- освободить заводской персонал от часто повторяющихся задач.

Для работы на площадках AVO выбрал вертикальный комплектщик заказов EKS 210 Jungheinrich в качестве базового транспортного средства с автоматическим управлением. Определенным фактором для клиента стала гибкость в перенстройке этого решения. Помимо первоначальной задачи, этот пакет может быть расширен в любой момент дополнительными единицами EKS без затрат на программную часть.



Автоматизированный вертикальный комплектщик заказов EKS 2108

Ключевой эффект от внедрения автоматизированного решения на заводе AVO состоит в том, что вместо восьми видов сырья, как раньше, теперь возможно автоматически обрабатывать до 40 видов специй.

РЕЗЮМЕ

Оптимальная эффективность внутренней логистики пищевой промышленности — это, прежде всего, стабильные материалопотоки, современные производственные технологии хранения с соблюдением всех санитарных норм и высокие стандарты сервисной поддержки от производителя.

Учитывая накопленный международный опыт Jungheinrich предлагает проверенные решения для предприятий пищевой промышленности различной специализации, размера и уровня автоматизации:

- полная или частичная автоматизация, которая поддерживается системой управления складом Jungheinrich WMS и ERP;
- различные стеллажные системы для эффективного хранения, в том числе малого набора SKU по принципу FIFO и LIFO;
- автоматизированная техника, например, автоматизированные перевозчики паллет, значительно укрепят стабильность и независимость процессов от влияния человеческого фактора. AGV решения Jungheinrich подходят в том числе для холодильной камеры и чистых зон;
- Решения на базе AGV для эффективной интеграции автоматических процессов в существующий склад с потенциалом их последующей масштабируемости;
- Профессиональное и оперативное сервисное обслуживание от производителя дает возможность прогнозировать все производственные процессы без риска простоев техники.

Автоматизация пищевого предприятия положительно влияет на устойчивость логистических процессов, минимизирует влияние человеческого фактора и повышает гибкость при сезонных колебаниях интенсивности.

С помощью автоматизации внутренней логистики наши клиенты убедились в том, что техника окупает себя в среднем за 4-5 лет, экономя время, энергию и, как следствие, операционные затраты предприятия.

Дата: 10.11.2021

Компания: Jungheinrich Russia

Поделитесь страницей "Модернизация внутренних логистических процессов на производствах продуктов питания" в Социальных сетях



ПОСТАВЩИКИ МАШИН и ОБОРУДОВАНИЯ

English Контакты

Редация портала не несет ответственности за достоверность информации, опубликованной компаниями в новостях, статьях, описании товаров и в рекламных материалах.

Политика конфиденциальности © Kovalevsky V. 2000-2022

6 993 798 2 091 8