

SOCO SYSTEM A/S

Pressemeddelelse, november 2010

Robot-In-A-Box hos Arla Foods løste den “umulige opgave”
- Kompakt ”plug & play” koncept fik kabalen til at gå op

Erfaringer fra Merrild Kaffe giver ny inspiration til Castello oste hos Arla Foods

Det er nok de færreste, der ved, at de populære Castello oste fra Arla Foods stammer fra Gjesing nær Skanderborg og har en historie på over 100 år bag sig. Endnu færre ved, at de verdenskendte halvmåneoste stables for fuld kraft og med millimeter præcision ved hjælp af Robot-In-A-Box fra danske Soco System.

Det var med store øjne, at pakkerichef Benny Henriksen hos Arla Foods i starten af 2010 læste om den kompakte Robot-In-A-Box, der kører hos Merrild Kaffe. På det tidspunkt var planen om automatisk palletering af Castello oste ellers lagt på hylden. Tidligere analyser baseret på traditionelle løsninger som friarmsrobotter og pallelastere havde ikke kunnet sikre rentabilitet i at aflaste de tunge, ensidige løft og effektivisere pakningen af Castello oste. Pladsen på mejeriet i Skanderborg var så trang, at friarmsrobotterne med de lange arme måtte placeres i et tilstødende lokale. Dette ville ydermere have krævet et transportsystem placeret under loftet fra produktion til robotrummet. Det gjorde bestemt ikke projektet mere realistisk.

Trange pladsforhold kunne ikke stoppe Robot-In-A-Box

Men denne løsning hos Merrild Kaffe, der på en gang havde vist sig at være super kompakt og ganske rentabel, fik Benny Henriksen til at løfte røret til Soco System. Han var velforberedt fra tidligere forsøg og kunne hurtigt oplyse de snævre mål. Det fik dog ikke systemleverandøren i ”end-of-line” automatisering til at ryste på hånden. Den unikke løsning herfra er nemlig baseret på en ultra kompakt portalrobot. I modsætning til de traditionelle friarmsrobotter har portalrobotten et langt mindre arbejdsområde uden at gå på kompromis med hastigheden. På Arla Foods arbejdes der med op til 20 kartoner pr. minut. Få dage efter, at Soco System havde oplyst, at robotmålet bare var 2800 mm x 1800 mm x 2285 mm, var Benny Henriksens team klar med en enkel papmodel. Den illustrerede, hvordan Robot-In-A-Box kunne placeres som ”fod i hose” på det kompakte mejeri.

Præcis køling krævede unikt multifunktionsgribehead

Et af de andre krav til Soco System var et gribehead, der i en operation kunne løfte akkumulerede kartoner fra båndet, adskille dem med nogle centimeter mellem søjlerne og placere dem præcist efter Arla Foods anvisninger. Disse krav er alfa og omega for at sikre, at de færdige paller, der skal køles, kan holde en ensartet temperatur i alle 571 kartoner på pallen. Dette krævede et særligt multifunktionsgribehead.

”Plug & play” frem for ingeniørløsninger!!

Et andet element fra Merrild Kaffe historien, som Benny Henriksen hæftede sig ved, var simpliciteten. *”Jeg spærrede øjnene op en gang mere, da jeg læste, at der var tale om et standard ”plug & play” produkt. Indtil da kendte jeg kun robotprojekter som tunge, komplicerede og ressourcekrævende. Det er jo ikke ligefrem et ”ingeniørprojekt”, som vi leder efter på et mejeri, hvor vi har al fokus på at sikre effektiv produktion og logistik. Et besøg hos Merrild Kaffe bekræftede, at vi ikke skulle være forsøgskaniner, men stod overfor gennemprøvet teknologi. At Robot-In-A-Box håndterer både UK- og EU-paller er endnu en fordel for os.*

”Vi blev så imponerede, at vi sprang lige ud i det”

Nysgerrigheden hos Arla Foods var ikke til at tage fejl af. Det var derfor med et smil på læben, at Benny Henriksen med få klik på Soco Systems web så Robot-In-A-Box i fuld fart. Benny Henriksen beretter: *”Vi blev så imponerede af det, vi så, at vi sprang lige ud i det”. I de følgende dage blev der klikket lystigt på videoklippen af nysgerrige medarbejdere og ledelse, der gerne ville se, hvordan fremtiden kunne komme til at se ud. En af grundpillerne i projektet var nemlig involvering af medarbejderne helt fra starten, netop for at sikre den vigtige opbakning af og forståelse for det nye projekt. Operatør Søs Nielsen beretter: ”Vi var alle ret spændte på, hvad den nye robot betød af forandringer på vores arbejdsplads, og hvordan den kunne hjælpe os af med de mange tunge løft af kartoner højt op på pallerne. Med 700 kartoner pr. time af ca. 1 kg er det altså ret mange løft og vrid i løbet af en dag. Det har vi bestemt ikke noget imod at slippe af med”.*

Payback på bare 1½ år og god ergonomi gjorde vejen fra tanke til resultat kort!

Trods de gode intentioner kom Arla Foods ikke udenom økonomien. Efter besøg på nettet fulgte lidt talgymnastik, der viste, at payback på Robot-In-A-Box var 1½ år. En så kort investeringshorisont eliminerede de kendte budgettrunder, og primo marts 2010 blev robotten bestilt. Sidst i juni blev den leveret. Den følgende mandag morgen havde Arla Foods ryddet gulvet, og onsdag kørte hele systemet. Det fik ikke den store sved frem på panden hos pakkerichef Benny Henriksen. *”Det var nærmest bare ”pak ud - tilslut - kør”. Monteringsarbejdet begrænsede sig til 4 bolte i gulvet og tilkobling af Soco Systems flexibane til vores pakkemaskine. I dagene efter idriftsættelse arbejdede vi lidt med fintrimning af pallemønstre og tilpasning af pallehøjde, men det var ubetydeligt i forhold til andre robotprojekter, jeg har været med til. Med Robot-In-A-Box bliver ostene tilmed placeret med en præcision, vi havde svært ved at opnå med manuel palletering. Hermed har vi fået endnu større sikkerhed for præcis køling”.*

24/7 drift med op til 20 kartoner pr. minut giver erfaringer på rekordtid

De populære Castello oste er nu inde i højsæsonen, hvilket betyder 24 timers drift, 7 dage om ugen i 3 skift. Benny Henriksen beretter tilfreds: *”Der har været meget få stop på anlægget. Robot-In-A-Box er så enkel, at vi selv kan håndtere det. Nye pallemønstre kan vi selv lægge ind i robotten direkte fra betjeningspanelet og have op at køre i løbet af 10-15 minutter. ”Cape” programmet også fra Soco System har været anvendt i Arla Foods gennem flere år til at oprette nye pallemønstre, både til manuelle og automatiske anlæg. Også i løbende drift er vi ret selvkørende. Og*

når vi går i stop kan vi typisk selv få robotten i gang i løbet af kort tid. Med et løbende flow af paller med 571 kartoner er dette ikke helt ligegyldigt for os! Den enkle drift er helt unik i forhold til de friarmsrobotter, vi har. De er så komplicerede, at vi typisk må have specialister fra producenten på bane, og de kommer helt fra Sverige eller Tyskland. Så er det noget hurtigere og lettere med Soco System, der har folk i hele Danmark.

Operatør Søs Nielsen beretter: *"Det er blevet sjovere at gå på arbejde. Det er selvfølgelig en hel del bedre at overvåge "arbejdshesten" end selv at skulle slæbe kartoner, og man er noget mindre træt, når man går hjem. Benny Henriksen supplerer: "Tidligere brugte vi en del tid på at planlægge rotation pga. de tunge løft. Den tid kan vi nu bruge på at planlægge og optimere. Vi har tilmed fået overskud til at komme med ideer til Soco System til yderligere forbedringer af Robot-In-A-Box, så samarbejdet går begge veje".*

Besparelser på kr. 400.000 årligt og eliminering af den røde Ega zone

Det er ikke kun ergonomien og driften, der er blevet bedre. En besparelse på kr. 400.000 årligt taler sit klare sprog også på de bonede gulve. Selvom mejeriet nær Skanderborg ikke hører til de største i Danmark, er der mere end 1 pakkerilinie. Derfor er der nu sat en robot mere på budgettet for 2011. Og der er ikke store chancer for, at dette projekt går i glemmebogen. For medarbejderne på den tilstødende pakkerilinie er allerede begyndt at spørge, hvornår de også får en "arbejdshest" til at forenkle hverdagen på det berømte mejeri.

Om Arla Foods, Castello mejeriet:

Mejeriet er helt tilbage fra 1895 og er placeret i den lille by Gjesing nær Skanderborg - hjemstedet, hvor Castello osten blev "opfundet". De produceres i 3 varianter: Blå Castello, Sort Castello og en økologisk variant. De pakkes i 6 eller 10 stk. displaykartoner. Arla Foods mejeriet beskæftiger i dag 120 medarbejdere, heraf 35 mand i pakkeriet. Mejeriet producerer primært Castello oste, som når ud til det meste af Europa såvel som fjerne markeder som Australien, New Zealand, Japan, Sydamerika, Sydafrika og Singapore. For mere info se: www.arlafoods.com

OM SOCO SYSTEM:

Soco System er en dansk leverandør af udstyr til automatisk pakning og håndtering - med datterselskaber i Europa og USA samt over 50 internationale agenter. Firmaet har et komplet "end-of-line" koncept, der omfatter kartonrejsning, kartonlukning, robotpalletering, folieomvikling og automatiske transportanlæg. Soco System beskæftiger ca. 170 medarbejdere og omsætter for over kr. 170 mio. For mere info se: www.socosystem.com

FOTOS



(SOCO_System_Arla_Foods_10.jpg):
Pakkerichef Benny Henriksen hos Arla Foods foran robotløsningen fra Soco System:
"Med Robot-In-A-Box fandt vi den enkle løsning på den svære opgave".



(SOCO_System_Arla_Foods_20.jpg):
Robot-In-A-Box - en plug & play løsning: "Pak ud - tilslut - kør", og fylder kun lidt over en palle.



(SOCO_System_Arla_Foods_30.jpg):
Operatør Søs Nielsen er fornøjet med brugervenligheden på touchskærmen og lynhurtig aktivering af nye pallemønstre.



(SOCO_System_Arla_Foods_40.jpg):
Det særlige multifunktionsgribehed henter op til 4 kartoner ad gangen og placerer dem på pallen med mellemrum, der sikrer den korrekte køling under opbevaring.