



BAKKAVOR

KOMBINOVANÝ SYSTÉM SE STUPNĚM KRYTÍ IP69 NA LINCE NA VÝROBU NUDLÍ ŠETŘÍ SPOLEČNOSTI BAKKAVOR ČAS A PENÍZE

Bakkavor Group je předním světovým hráčem na trhu čerstvě připravovaných potravin, který působí ve Velké Británii, USA a Číně. Společnost se specializuje na vývoj produktů privátních značek pro přední světové maloobchodní řetězce a známé mezinárodní provozovatele stravovacích služeb. Největší trh představuje pro Bakkavor Velká Británie, kde ve svých 25 závodech vytváří a vyrábí čerstvě připravované potraviny.

Jejich portfolio čítající zhruba 2000 produktů je rozděleno do čtyř kategorií: čerstvé saláty, dezerty, pizza a pečivo. Vzhledem k tomu, že drtivá většina produktů Bakkavor má krátkou trvanlivost, řídí se výroba aktuální potřebou, tedy provozním modelem „just in time“ (právě včas). Závody jsou v provozu 24 hodin denně a 364 dní v roce a zpracovávají objednávky s velmi krátkými dodacími lhůtami. Sektor salátů Bakkavor má ve Velké Británii výroby na několika místech. Provozovna ve městě Bourne v hrabství Lincolnshire se specializuje na přípravu ovoce, listových salátů a smažených směsí.

Výzvy pro Bakkavor Salads

Společnost Bakkavor Salads v Bourne používala na lince, která zpracovávala balené nudle pro ohřev v mikrovlnné troubě, zastaralý kontrolní systém. Vzhledem k tomu, že detektorem kovů denně procházelo až 10 různých nudlových produktů, bylo nutné po každé změně produktu celé zařízení vyčistit, zejména kvůli přítomnosti silných aromat a chutí omáček a také z důvodu zabránění křížové kontaminaci potenciálních alergenních a nealergenních produktů.

Jelikož jsou nudle navíc lepkavé, často zůstávaly uvízlé v dopravníkovém pásu stávajícího detektoru kovů. To pak způsobovalo problémy nejen s vedením pásu, ale také s hygienou. Odstávka při změně produktů a čištění zařízení neměla jen výrazný dopad na výrobu, ale ovlivňovala také náklady, neboť zaměstnanci museli před opětovným zahájením práce až hodinu denně čekat, než stroj vyschne.

Příležitost

Po posouzení těchto problémů implementovala společnost LOMA SYSTEMS® ve spolupráci s Bakkavor nový kombinovaný systém detektoru kovů a kontrolní váhy, který byl navržen tak, aby čištění bylo rychlejší a jednodušší. Tento systém byl vyvinut na základě zpětné vazby od zákazníků, kteří měli stejně jako Bakkavor u tradičních kontrolních zařízení potíže se zajištěním správných hygienických standardů a potřebovali zkrátit časy přestavby a čištění a s nimi spojené nákladné prostoje.



Bakkavor Bourne Salads – Skutečnosti:

- Nepřetržitý provoz po celých 364 dní v roce
- Portfolio 2000 čerstvě připravovaných potravin ve Velké Británii

Řešení LOMA

- Systém CW3 RUN-WET® Combo
- Detekce kovových kontaminantů a kontrolní váha
- Stupeň krytí IP69

„Loma zavádí standard pro lepší hygienu, zejména pak v obtížných podmínkách.“



Obrázek: Loma CW3 RUN-WET® Combo

„Společnost Bakkavor Salads si vybírá kontrolní systémy značky Loma.“

„Loma má excelentní poprodejní služby.“

Řešení

CW3RUN-WET® Combo od společnosti Loma je kombinovaný systém detektoru kovů a kontrolní váhy se stupněm krytí IP69, který byl navržen podle nejnovějších hygienických zásad a který umožňuje snadné a rychlé čištění. Systém určený do hygienicky náročného prostředí zajišťuje společnost Bakkavor také vyšší účinnost linky, neboť nevyžaduje po umytí dobu sušení.

„Denně provádíme přibližně 10 změn produktů, které obsahují různé druhy omáček i nudlí. Čištění mezi výměnami je náročné a je nutné použít vysokotlaké mytí, abychom odstranili ze stroje veškeré nečistoty. Systém RUN-WET byl navržen přesně pro tento typ náročných podmínek.“

Vše, co na stroji je, je vyrobeno tak, aby to bylo odolné a hygienické... dokonce i světelný maják je vyroben tak, aby byl hygienický a snadno se čistil. Je to skutečně skvělý kus celé stavebnice.

RFID čip má pro nás obrovský přínos kvůli sledovatelnosti a odpovědnosti operátora. Je to klíč pro budoucnost všech potravinářských podniků, protože minimalizuje kontakt se strojem a je zajištěna bezpečná kontrola přístupu.“



Michael McRanor
Engineering Project Manager,
Bakkavor Bourne Salads

Zkušenosti společnosti Bakkavor Salads se systémem CW3 RUN-WET® Combo

Výhody designu:

- Konstrukce nemá žádná zákoutí či skuliny, tudíž ji lze snadno a rychle vyčistit. Současně se minimalizuje zachytávání bakterií, protože nedochází k hromadění nečistot.
- Otevřený design dopravníkového pásu usnadňuje čištění nebo v případě potřeby odstraňování nečistot.
- Odnímatelné kryty s bezpečnostní světelnou závorou umožňují dobrý přehled o výrobě bez nutnosti jejího přerušování.
- Plně přístupná kabeláž pro snadné čištění.
- Těsnění, ložiska a válečky jsou odolné proti chemikáliím a mají vysokou kvalitu, tudíž je není nutné vyměňovat v šestiměsíčních intervalech jako u jiných strojů. Zákazník se tak může spolehnout na udržení celé výrobní linky v chodu.
- Uživatelský přístup RFID (identifikace prostřednictvím čipu) minimalizuje kontakt se strojem a zajišťuje plnou odpovědnost, přehled o datech a sledovatelnost.

Výhody pro výrobu:

- Úspora času – společnost Bakkavor odhaduje, že i při několikanásobné změně produktů ušetří díky snadnému čištění a odstranění nutnosti schnutí denně až 2 hodiny výrobního času.
- Tento systém je jediným strojním zařízením v provozovně v Bourne, který lze kompletně „mýt pěnou“ – po umytí nevyžaduje schnutí, což prodlužuje dobu provozuschopnosti.
- Efektivita rychlosti – zvýšení rychlosti na lince vedlo k nárůstu zpracovávaného množství produktů.
- Snadná instalace – systém lze nainstalovat, nastavit a zprovoznit během dne, což je výrazný rozdíl oproti systémům jiných výrobců, u nichž to může trvat 3 až 4 dny.
- Zaručuje konzistentní detekci kovů a identifikuje nesrovnalosti v produktové směsi.
- Po umytí zařízení společnost Bakkavor dosud nikdy nezaznamenala v systému neúspěšný kontrolní test.