

Robot-In-A-Box hos Arla Foods løste den “umulige opgave”

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

Det var med store øjne, at Benny Henriksen pakkerichef 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 parallelstære 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 arbejdsmiljø 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.

“Plug & play” frem for ingeniørløsninger!

Benny Henriksen beretter: ”Jeg hæftede mig især ved, 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 ”ingeniørprojekter”, vi leder efter på et mejeri, med focus på at sikre effektiv produktion og logistik.



Benny Henriksen
pakkerichef hos Arla Foods,
foran robotløsningen fra
SOCO SYSTEM:
”Med Robot-In-A-Box fandt vi
den enkle løsning på den
svære opgave”.



Robot-In -A-Box, fylder kun lidt mere end en palle.

Payback på bare 1 ½ år og god ergonomi

Beregningerne viste, at pay back'en på Robot-In-A-Box var 1 ½ år. En så kort investeringshorisont eliminerede de kendte budgetrunder og primo marts 2010 blev robotten bestilt. Sidst i juni blev den leveret.

24/7 drift med op til 20 kartoner/minut

Mejeriet er nu inde i højsæsonen med 24/7 drift. Benny Henriksen beretter: "Der har været meget få stop på anlægget. Og vi kan typisk selv få robotten i gang i løbet af kort tid. Den enkle drift er helt unik i forhold til de friarmrobotter, vi har. De er så komplicerede, at vi typisk må tilkalde specialister, og de kommer fra Sverige eller Tyskland. Så er det noget lettere med SOCO SYSTEM, der har folk i hele Danmark. Også nye pallemønstre kan vi selv lægge ind direkte fra betjeningspanelet og have op at køre i løbet af 10-15 minutter.

"Besparelser på 400.000 kr / år elimering af den røde "EGA zone"

Besparelserne taler klart sprog - også på de bonede gulve. Derfor er der nu sat en robot mere på budgettet for 2011. Og dette projekt går næppe i glemmebogen. For medarbejderne på den tilstødende pakkerilinie er allerede begyndt at spørge om, hvornår de også får en "arbejdshest" til at forenkle hverdagen på det berømte mejeri.



Det særlige multifunktions gribehoved henter op til 4 kartoner ad gangen og placerer dem på pallen med mellemrum, der sikrer den korrekte køling under opbevaring.



Operatør Søs Nielsen er fornøjet med brugervenligheden på touchskærmen og lynhurtig aktivering af nye pallemønstre.