

Kongres Mięсны 2017: Bez robotów ani rusz

data aktualizacji: 2017.03.13



Jak nowe technologie przekładają się na rozwój branży mięsnej? Na ile są w stanie zmienić sposób prowadzenia biznesu? Czy mogą stanowić zagrożenie? Odpowiedzi na te pytania padły podczas debaty „Nowe technologie” zorganizowanej w ramach Kongresu Mięsnego 2017.

Automatyzacja i analizowanie danych – te rozwiązania, jako najistotniejsze, wskazywali paneliści pytani o to, czym są nowe technologie w przemyśle mięsny. – *Każda linia produkcyjna czy pakująca jest naszpikowana mikroprocesorami, dzięki czemu gromadzi się dużą liczbę informacji. Są one następnie analizowane i wykorzystywane, co pozwala na zwiększanie efektywności operacyjnej* – przekonywał **Krzysztof Zając**, equipment marketing director Europe w firmie Sealed Air Food Care.

– *Z punktu widzenia zakładu przetwórczego nowe technologie postrzegane są dwojako. Z jednej strony to innowacje rynkowe, pozwalające na zaskoczenia klienta, przy czym problemem nie jest wymyślenie nowego produktu czy podpatrzenie rozwiązania za granicą, a wyprodukowanie go z zachowaniem standardów jakościowych. Z drugiej strony w grę wchodzi optymalizacja kosztowa, szczególnie z punktu widzenia pracochłonności. Koszty zatrudnienia wciąż rosną i stąd trend do automatyzacji, ograniczenia nakładu pracy ludzkiej* – wyjaśniał **Krzysztof Woźnica**, prezes ZM Silesia. Na automatyzację zwrócił uwagę również **Bogusław Strzeńiewski**, prezes firmy Inntec,

wskazując, że może być tym polem, na którym lada chwila będzie toczył się bój o bycie konkurencyjnym. **Waldemar Skorupka**, członek zarządu, w Hilton Foods Polska, dodał to tego innowacje w planowaniu, prognozowaniu i analizie danych. – *W zakładach mięsnych przyspieszamy działania, lepiej wykorzystujemy surowce, ale zarządzanie łańcuchem dostaw w taki sposób, aby klient otrzymał towar jak najszybciej, zależy w duże mierze od nas i firm logistycznych. Innowacyjne podejście do prognozowania jest więc istotne.* **Marek Jurkiewicz**, prezes Res Drobu, wskazał, że przez ostatnich 12 lat wiele wydarzyło się w branży drobiarskiej. – *Zaczynaliśmy od linii poddających ptaki obróbce ze średnią prędkością 4000 sztuk na godzinę. Obecnie mamy w kraju kilka instalacji działających z prędkością 13 500 ptaków na godzinę i to jest światowy szczyt przerabiania surowca. Jesteśmy już bardzo blisko optimum. Pozwala to walczyć z kosztami* – wyjaśniał Marek Jurkiewicz.

Innowacje w produkcji

Waldemar Skorupka przytaczał dowody na to, że efektywność w zakładach mięsnych jest coraz wyższa. – *W ciągu ostatnich 10 lat prędkość przerobu wzrosła o 300 proc., a dekadę temu trudno było uwierzyć, że można cokolwiek przyspieszyć, bo wydawało się, że osiągnęliśmy maksimum możliwości. Tymczasem wciąż pojawiają się nowe rozwiązania informatyczne i techniczne. W grupie Hilton, która posiada siedem zakładów w Europie, roboty używane są praktycznie na wszystkich stanowiskach. To efekt spadku cen urządzeń połączonego z ich rosnącymi możliwościami.* Marek Jurkiewicz wskazał dodatkowo na stosowanie rozwiązań krzyżowo-funkcyjnych z różnych branż. – *Ostatnio zainstalowaliśmy bardzo nowoczesne urządzenie do filetowania. Firma odpowiedzialna za obróbkę łososia zastosowała swoje know-how w fileciarce dla kurczaków. Przystosowanie technologii stosowanych w przetwórstwie ryb do produkcji drobiarskiej pozwoliło nam osiągnąć wyniki zbliżone do filetowania wykonywanego przez ludzi, co jeszcze kilka lat temu było nie do pomyślenia.* Krzysztof Woźnica tłumaczył, że inwestycje w automatyzację i robotyzację trwają od kilku dobrych lat. – *Stawiamy na nowe maszyny pakujące i banderolujące, starając się zoptymalizować procesy. Klient jest coraz bardziej wymagający i musimy go zaskakiwać nowymi rozwiązaniami. Ostatnio grupa klientów z kanału tradycyjnego zwróciła się z prośbą, aby naszą suchą kiełbasę – z okazji zbliżających się świąt wielkanocnych – zapakować na ich potrzeby z gałązką bukszpanu. Pojawiło się duże wyzwanie. W tym roku jeszcze nie udało się tego procesu zautomatyzować, ale w przyszłości może to być możliwe, bo co roku pojawiają się kolejne rozwiązania pozwalające ograniczyć kosztowną pracochłonność.* Przytoczył też argument, że wśród producentów trwa walka o każdy grosz i wolumen. – *Naszą strukturę sprzedaży opieramy na kanale tradycyjnym, stąd ważne jest, by zaoferować wyrób wyjątkowy, z wartością dodaną, inny niż ten, który można kupić w dyskoncie. Wyzwaniem jest przy tym automatyzacja procesów, które nie charakteryzują się dużym wolumenem. Mała partia jak najmocniej zoptymalizowana z punktu widzenia pracochłonności to prawdziwe wyzwanie* – opowiadał Krzysztof Woźnica.

Korzyści z automatyzacji

Bogusław Strześniewski pytany o zapotrzebowanie na automatyzację w firmach mięsnych stwierdził, że jest ono duże, przy czym najpierw producenci muszą się dowiedzieć, jakie korzyści mogą mieć z tego, że przeznaczą swoje pieniądze na tego typu rozwiązania. – *Inwestowanie w tradycyjną sferę technologii przynosi oczywiste skutki. Kupiona maszyna wytwarza określony produkt, więc korzyści są bezpośrednie. W przypadku procesów automatyzacji sytuacja wygląda nieco inaczej. Konieczne jest zdefiniowanie stanu pierwotnego i w wyniku analiz wskazanie, jak będzie wyglądać modernizacja procesu. Staramy się pokazać producentom korzyści z automatyzacji, pokazując stopy zwrotu, które potrafią być naprawdę bardzo wysokie* – przekonywał prezes firmy Inntec, dzieląc się przy okazji wrażeniem, że przez ostatnich kilkadziesiąt lat w branży mięsnej rozwój następował poprzez „pączkowanie”, czyli tworzenie kolejnych departamentów, dobudowywanie nowych linii czy pomieszczeń, co ma niewiele wspólnego z optymalizacją, bo wydłuża czas i koszty produkcji.

KONGRES MIĘSNY '17

ORGANIZATOR
WH WIADOMOŚCI
HANDLOWE



Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/kongres-miesny-2017-bez-robotow-ani-rusz,11072>