

Modernizace masozávodu Kauflandu v Modleticích přinesla lepší ergonomii práce a vyšší kapacitu skladu

26.3.2024 - | Kaufland

Chlazený sklad je místem, kde se skladuje zpracované maso určené k balení. Před rekonstrukcí se tuny živočišných produktů automaticky dopravovaly do tohoto skladu, avšak dále se musely transportovat manuálně. Původní sklad neodpovídal moderním nárokům na ergonomii práce, a také přinášel mnohé komplikace při sledování zásob a manipulaci s nimi. Proto nově činnosti v chlazeném skladu probíhají automaticky. Maso se do něj nejen automaticky naskladňuje, ale i vyskladňuje na jednotlivé balící linky.

Výstavba automatizovaného skladu navazuje na dřívější investici v podobě robotů, kteří vkládají již zabalené maso automaticky do přepravek, ve kterých výrobky putují do prodejen Kaufland.

„Prostor skladu nyní využíváme efektivněji. Modernizace vedla nejen k větší produktivitě práce ve skladu, ale také zajišťuje snadnější udržování přehledu o zásobách a jednodušší dodržování přísných hygienických standardů společnosti Kaufland. V neposlední řadě tento projekt ulevil také zaměstnancům, kteří teď pracují v příjemnějším prostředí,“ uvedl Vladimír Janda, vedoucí závodu.

Zavedení automatizace umožnilo zvýšit využitelnou kapacitu skladování surovin a zlepšilo pracovní prostředí z hlediska ergonomie práce. V ergonomicky koncipovaném skladu je práce zaměstnanců efektivnější a manipulace se surovinou snadnější.

Pracovníci původně museli manuálně vyskladnit přepravky se surovinou z regálového skladu, přesunout k balícím linkám a znovu manuálně umístit na dopravník u balící linky. Po přestavbě celého úseku je surovina v přepravkách automaticky zaskladněna do regálového skladu. Podle potřeby balení je poté automaticky vyskladněna a bez doteku lidské ruky prostřednictvím dopravníkové techniky přesunuta přímo k balícím linkám, kde je následně zabalena.

„Podobný plně automatizovaný sklad již funguje v sesterském masozávodu v německém Möckmühlu. Naše systémy ale budou využívat úplně novou verzi softwaru, která by se poté měla zavádět do ostatních masozávodů Kauflandu,“ doplnil Janda.

Loňská přestavba je jen jednou z několika etap rekonstrukce objektu. Již v předchozích letech zde byly přistavěny nové části závodu, kde vznikly kancelářské prostory, sklad pomocného materiálu a dílny pro technický úsek. Rozsáhlou přestavbou a automatizací prošla i oddělení porcování a balení masa, kdy např. vkládání zabalených výrobků do přepravek se díky tomu provádí automaticky pomocí robotů.

Ve zmíněném masozávodě se zpracovávají zejména výrobky privátní značky K-Mistři od fochu z Modletic!. Tento sortiment čítá okolo 110 položek a za jejich kvalitu odpovídají zkušení řezníci, kteří dbají na kvalitu suroviny a zpracování. Ve všech prodejnách Kaufland lze pod touto značkou pořídit produkty, za nimiž stojí poctivé řemeslo a dlouholeté zkušenosti řeznických mistrů.

<https://spolecnost.kaufland.cz/pro-novinare/newsroom/2024/brezen/modernizace-masozavodu-kauflandu-v-modleticich-prinesla-lepsi-ergonomii-prace-a-vyssi-kapacitu-skladu>