



Firma Algas - bezpieczeństwo to nasz priorytet

StreamLine umożliwia lepszą kontrolę filetów z piersi kurcząt

Szczepan Szatan (właściciel polskiej przetwórni Algas):

*Bezpieczeństwo w najszerszym możliwym znaczeniu to nasz priorytet. Latem ubiegłego roku modernizowaliśmy sekcję dzielenia oraz odkostniania i szukaliśmy lepszego sposobu na sprawdzanie zbieranych mechanicznie filetów z piersi pod kątem pozostałości kości, chrząstek, plam krwi i tłuszczu. Zastosowaliśmy **system StreamLine firmy Marel**. Dzięki niemu możemy wykonywać naszą pracę jeszcze bezpieczniej, zmniejszając liczbę przycinaczy i ograniczając ilość niepotrzebnie usuwanego, cennego mięsa piersi. Możemy teraz monitorować w czasie rzeczywistym działania każdego przycinacza. W ten sposób bezustannie doskonalimy efekty naszej pracy, co zwiększa zadowolenie naszych klientów.*

Elastyczność systemu StreamLine

StreamLine to inteligentny, modułowy system oparty na przenośnikach do ręcznego odkostniania całych brojlerów lub ich części. Stosowany jest do szerokiej gamy produktów bez kości. Można go również używać do kontroli i przycinania mięsa, które zostało mechanicznie odkostnione – skorzystano z tej opcji w firmie Algas. Surowiec jest automatycznie podawany na stanowiska pracowników. Liczba stanowisk zależy od wydajności i zleconych zadań i można ją zwiększyć w dowolnej chwili. Stanowiska robocze są zaprojektowane ergonomicznie, dzięki temu pracownicy mogą wygodnie wykonywać swoje zadania bez konieczności nachylania się lub wyciągania. Każde stanowisko pracy może być wyposażone w aż trzy kieszenie na gotowy materiał. Ścinki spadają przez otwór na przenośnik. Wagi na początku i na końcu systemu ważą surowiec wejściowy, a także gotowy produkt i ścinki. Gotowy produkt można sprawdzić na stacji kontroli jakości na końcu systemu.

Kontrola i motywacja

StreamLine jest kontrolowany przez oprogramowanie *Innova*. Dzięki temu można w czasie rzeczywistym monitorować wyniki każdego pracownika i wyświetlać główne KPI, takie jak wielkość przerebu, uzysk, straty i efektywność. Oprogramowanie

ustala wydajność każdego pracownika, co sprawia, że surowiec przez cały czas jest podawany w odpowiednim tempie. StreamLine jest doskonałym narzędziem, pozwalającym najlepiej wykorzystać surowce i zoptymalizować jakość produktów. Idealnie nadaje się również do szkoleń, zarządzania, a co najważniejsze, do motywowania osób ręcznie wykonujących odkostnianie i przycinanie.

Fot. 1. Od lewej Szczepan Szatan (właściciel firmy Algas) oraz Tomasz Chojnowski (opiekun klienta w Marel Poultry)



Fot. 2. System StreamLine



Przekroczone oczekiwania

Szczepan Szatan:

Używamy StreamLine do przycinania i sortowania filetów z piersi klasy A i niższej. Jesteśmy zachwyce- ni wynikami. Ilość ścinek spadła o 30% a wydajność przycinania wzrosła o 25–40%. StreamLine motywuje naszych przycinaczy i daje nam niedostępny wcze- śniej stopień kontroli i nadzoru. Teraz możemy spraw- dzić do 4000 kg mięsa na godzinę, czyli więcej niż gwarantuje firma Marel.

Ostatnie szlify

Po przejściu przez StreamLine sklasyfikowany fil- let z piersi trafia do urządzenia SensorX firmy Ma- rel, gdzie wykrywane są pozostałości kostne i inne zanieczyszczenia. Dzięki temu firma Algas może przestrzegać najwyższych standardów bezpiec- zstwa produktów. Niestandardowy sortownik dla poszczególnych rozmiarów filetów z piersi zamyka instalację Marel.

Szczepan Szatan:

Jesteśmy zadowoleni z pomocy i porad, które otrzymaliśmy od firmy Marel. Dzięki StreamLine mamy pewność, że otrzymujemy właściwe infor- macje na temat uzysku, pracy naszych pracow- ników i przebiegu całego procesu. Rozważamy kolejne wspólne przedsięwzięcia z firmą Marel.

O firmie Algas

Algas jest przedsiębiorstwem rodzinnym dru- giego pokolenia z siedzibą w Dąbrowie Górniczej. Przetwórstwem drobiu zajmuje się od 1997 r. Po- siada własne farmy, zakłady przetwórstwa, dal- szego przetwarzania i chłodnie. Najnowszy zakład przetwórstwa powstał w 2010 r. i był wielokrotnie rozbudowywany i modernizowany. Obecnie może

Fot. 3. SensorX firmy Marel



przetworzyć i podzielić ponad 550 000 brojlerów na tydzień podczas dziesięciu zmian. Algas wpro- wadza na rynek zarówno całe ptaki, jak i szero- ką gamę produktów dzielonych i bez kości. Są one sprzedawane jako świeże lub głęboko mrożone, ka- librowane lub o stałej wadze, luzem lub pakowane dla celów detalicznych próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej. Klienci firmy Algas w Polsce to mię- dzynarodowe sieci supermarketów, hurtownicy, inni producenci i restauracje szybkiej obsługi. Firma pro- wadzi również eksport swoich produktów, głównie do krajów UE.

Więcej informacji na: algas.pl

Fot. 4. SensorX zwrotna linia trymowania



Artykuł sponsorowany.