

Storage

Order Picking

Handling & Automation

Case Study 009

Others: Bakery**SKLADOVÁNÍ PEKÁRENSKÝCH INGREDIENCÍ**

Zákazník

Od roku 1899 a po čtyři generace za sebou sídlí pekárna Bäckerei Miller v německém městě Edelstetten. Dnes tato rodinná pekárna zaměstnává 24 pracovníků a provozuje 4 pobočky. Svým zákazníkům denně dodává 8.000 kusů čerstvého pečiva, 600 bochníků chleba a řadu dalších pekařských a cukrářských produktů.

Další informace na:
www.kardex-remstar.com



1

Zadání

Dříve se veškeré ingredience v pekárně Miller skladovaly v papírových krabicích, nádobách a pytlích naskládaných do výšky tří metrů v konvenčním a příliš malém regálovém systému na podlahové ploše o výměře pouhých 12 m². Díky tomu nebylo nikdy zcela jasné, jaké množství zboží je na regálech uloženo. Jelikož pekárna Miller během posledních let výrazně rostla, byla postavena nová budova, do které byl integrován systém Megamat RS, jenž dokázal splnit požadavky na rychlé rozšíření skladovacích kapacit.



2

Řešení



Vertikální karusel Megamat RS byl instalován přes dvě poschodí a vybaven jedním výdejovým otvorem ve sklepě a jedním v nové pekárně. Na podlahové ploše pouhých 5,80 m² a při výšce 6,41 m nabízí systém Megamat RS až 85 m² skladovacího prostoru, což je pro rychlou a snadnou manipulaci s přibližně 800 kilogramy mouky, ingrediencí, chlebových a pekárenských směsí a balicího materiálu, nezbytnými pro provoz pekárny, prostor více než dostačující. Zboží je skladováno až ve 168 těsně uzavřených plastových nádobách o rozměrech 40 × 40 × 60 cm. Během pečení zůstávají automatické dveře výdejových otvorů trvale uzavřené, aby do skladovacího systému nepronikal prach ani teplo z pekárny. Karusel Megamat byl zároveň naprogramován tak, aby v době, kdy systém není v provozu, byly veškeré police s oleji a tuky citlivými na teplo skladovány v chladnějším prostředí sklepa.

4

Výhody na první pohled

- Rychlejší přístup k pekárenským ingrediencím
- Zlepšený přehled o stavu skladových zásob díky vizuální kontrole zboží na polici
- Zlepšení hygienických podmínek: ingredience jsou uloženy v uzavřených plastových nádobách
- Snadné a rychlé čištění všech strojních součástí
- Programování dle potřeb zákazníka
- Vychystávání a dodávání zboží přímo do pekárny
- Úspora místa díky optimálnímu využití dostupného prostoru
- Přes 300 % skladovacího prostoru navíc

3

Popis procesu

Jednotlivé procesy vám rádi detailně vysvětlíme při osobní schůzce.

5

Rozsah dodávky

- Megamat RS 350 (š × h × v: 3.475 × 1.671 × 6.410 mm)
- Řídicí jednotka C3000
- Dva protilehlé výdejové otvory / automatické dveře
- 24 polic, každá o užitečném zatížení 302 kg
- Plné využití disponibilní výšky

