

INSIGHT

VOLUME 7 | RU

MEAT PROCESSING

ПРИОБРЕТЕНИЕ
SULMAQ

УВИДЕТЬ ТО,
что не под силу человеку

БОЛЬШЕ КОНТРОЛЯ
с программным обеспечением

УЛУЧШЕННАЯ
упаковка субпродуктов

marel
MEAT

АВТОМАТИЗАЦИЯ – ОКНО В БУДУЩЕЕ

Недавно в состав Marel вошла компания Sulmaq — бразильский производитель пищевого перерабатывающего оборудования. Этим шагом мы еще больше расширили наше присутствие на рынке мясопереработки в Южной Америке. Мировая мясоперерабатывающая промышленность непрерывно меняется, растет спрос потребителей на новые виды пищевых продуктов, происходит расширение их ассортимента. По мере развития рынка важнейшей задачей в нашей отрасли становится повышение уровня автоматизации всех технологических процессов.

В этом выпуске Insight Meat Processing мы познакомим вас с несколькими из многочисленных систем, которые мы поставляем, а также расскажем о некоторых проектах в области переработки красного мяса, в работе над которыми мы принимали участие. Система жиловки в Foyle Food Group может служить ярким примером того, насколько тесно потребительский спрос связан с вопросами безопасности пищевых продуктов. Этот выпуск также включает статью о том, как шведской компании Skövde удалось обеспечить полную прослеживаемость всего цикла производства продуктов благодаря внедрению нашего программного обеспечения для пищевой промышленности Innova Food Processing.

Надеемся, что этот номер Insight Meat Processing будет вам интересен.



DAVID WILSON
Managing Director
Marel Meat

СОДЕРЖАНИЕ

Автоматизация — окно в будущее	2
Приобретение Sulmaq	3
Время пришло	4
Foyle Food Group: увидеть то, что не под силу человеку	6
Foyle Food Group: цепочка поставок должна быть короткой	8
VION: улучшенная упаковка субпродуктов	9
Van Rooi: точное дозирование	10
Skövde: больше контроля с программным обеспечением	12
Внутренняя логистика	13
Очистка воды для устойчивого будущего	14
Meat ShowHow	16

ПРИБОРЕТЕНИЕ SULMAQ

Marel стремится быть поставщиком всего спектра оборудования для мировых рынков птице-, мясо- и рыбпереработки, и приобретение компании Sulmaq в 2017 году полностью отвечает этой стратегии. Объединившись, Marel и Sulmaq превратились в сильного поставщика готовых комплексных решений для переработки мяса. Совместными усилиями компании продолжают работать над тем, что они всегда ставили во главу угла: быть как можно более эффективным поставщиком для своих нынешних и будущих клиентов.

Инвестируя в инновации, расширяя свое присутствие на рынке и неустанно укрепляя отношения с клиентами, компания Marel добивается роста и успеха. Теперь Marel и Sulmaq будут работать вместе над дальнейшим развитием и улучшением отрасли мясопереработки, помогая своим клиентам производить безопасные и доступные по цене пищевые продукты в полном соответствии с принципами экологической и социально-экономической устойчивости.

ЛИДЕРСТВО В ПЕРЕРАБОТКЕ КРАСНОГО МЯСА

Компания Sulmaq была основана в 1971 году и первоначально специализировалась на оборудовании для убоя свиней. Позднее ассортимент продукции расширился, включив также линии и технологические системы для убоя птицы и крупного рогатого скота. Сегодня компания ведет деятельность в более чем 30 странах и является крупнейшим поставщиком оборудования для мясной промышленности в Южной Америке.

Штаб-квартира компании Sulmaq находится в Бразилии. Этот уникальный регион — с богатыми природными ресурсами,

квалифицированными рабочими кадрами и постоянной готовностью изучать и внедрять более эффективные и современные методы производства — располагает всеми возможностями для развития и совершенствования полностью всей производственной цепочки животноводческого бизнеса.

Неудивительно, что Бразилия является одним из крупнейших производителей и экспортеров мяса в мире.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/sulmaq

sulmaq

«И компания Sulmaq, и компания Marel внесли немалый вклад в развитие пищевой промышленности. Вместе мы усилим наше присутствие в Центральной и Южной Америке и сможем более эффективно инвестировать в рост и инновации, чтобы приносить еще больше пользы нашим клиентам в этом регионе с населением в 600 миллионов человек».

– Арни Оддур Тордарсон (Arni Oddur Thordarson),
исполнительный директор компании Marel





Отрасль переработки красного мяса с нарастающей скоростью переходит к автоматизации и роботизации процессов забоя, отказываясь от неэффективного традиционного ручного труда.

За последние 15 лет подразделение первичной переработки Marel Meat (ранее называвшееся MPS Red Meat Slaughtering) представило на рынок широкий спектр оборудования для цеха убоя свиней (под общим названием F-Line), автоматизировавшего операции по разделению окорока по тазобедренной кости, вскрытию брюшной полости и грудины, отделению головы. Автоматизированные линии F-Line сейчас широко используются на многих предприятиях по убою свиней, обеспечивая производительность от 300 до 1280 туш в час.

РОБОТЫ ДЛЯ ЛИНИЙ УБОЯ СВИНЕЙ

С момента установки своей самой первой машины из линейки F-Line подразделение Marel Meat не прекращает работу над созданием автоматических систем и роботов для процессов первичной переработки. Последняя разработка Marel, линейка M-Line воплощает новое поколение технологий автоматизации цеха по убою свиней с использованием шарнирных роботов.

Новейшие технологии трехмерного сканирования, применяемые в роботах линейки M-Line, обеспечивают высокую точность резки. Каждая туша сканируется несколько раз, по данным профиля туши очень точно определяется необходимая траектория перемещения манипуляторов с закрепленными на них инструментами. Операции роботов полностью синхронизированы с перемещением туш по конвейеру.

РОБОТЫ С ДУБЛИРОВАНИЕМ ИНСТРУМЕНТОВ («TWINTOOL»)

В большинстве роботов линейки M-Line реализуется запатентованная технология «TwinTool», благодаря которой продлевается срок годности конечных продуктов из мяса свинины.

Технология «TwinTool» заключается в дублировании рабочего инструмента робота. Пока один инструмент действует, второй стерилизуется.

Первая система M-Line была установлена в Северной Америке в 2013 году на действующей линии убоя, обрабатывающей до 10 000 свиных туш ежедневно. Она состояла из трех автоматических установок вскрытия туш (для разделения окорока по тазобедренной кости, вскрытия брюшной полости и грудины), работавших в тесной взаимосвязи друг с другом.

Этой современной системе автоматизации изначально был предначертан успех, ведь за счет ее внедрения удалось не только сразу же повысить гигиеничность процессов и снизить требования к обслуживанию и расходу запасных частей, но также максимально сократить численность персонала, задействованного в операциях убойного цеха. Сегодня роботы линейки M-Line успешно эксплуатируются

предприятиями по убою в разных странах мира, и число наших клиентов постоянно растет, ведь преимущества этих систем очевидны.

Преимущества программы автоматизации M-Line, подтвержденные на практике:

- Сокращение трудозатрат на процессы убоя.
- Уменьшение количества ошибок, ведущих к загрязнению.
- Повышение выхода продукции благодаря более интеллектуальной разделке и возможности заготавливать больше дополнительных продуктов (ребрышек, грудинки).
- Уменьшение выхода сердец второго сорта (сорта В).
- Снижение уровня содержания бактерий.
- Увеличение срока хранения охлажденных продуктов из свинины.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/M-Line



Время
ПРИШЛО

откладывать
автоматизацию
больше нельзя!

«Один из наших новых зарубежных клиентов видел, как работает эта система, и оценил надежность предоставляемых ею данных и качество конечного продукта. Теперь этот клиент хочет покупать только у поставщиков, внедривших у себя на производстве аналогичную систему».

– Майкл Маккей (Michael McKay), генеральный директор, Foyle Food Group, Донегол



Foyle Food Group

Компания Foyle Food Group уже много лет поставляет качественную говядину ведущим розничным магазинам, производителям, предприятиям общественного питания и небольшим мясным лавкам.

ПОСЕТИТЕ САЙТ: www.foylefoodgroup.com



Предварительная сортировка обреза позволяет точнее соблюсти требуемое содержание жира в конечной порции продукта

Увидеть то, что не под силу человеку

«Здесь все строится на доверии, — рассказывает Майкл Маккей (Michael McKay), генеральный директор Foyle Food Group в Донеголе (Ирландия). — Наши клиенты знают, что мясо, которое мы поставляем, всегда имеет отменное качество, и что мы уделяем максимум внимания вопросам безопасности и гигиеничности нашей продукции. И система жиловки играет в этом важную роль».

Будучи участником рынка с очень жесткой конкуренцией и постоянно меняющимся потребительским спросом, компания Foyle Meat Group, ведущая свою деятельность в Северной Ирландии, делает ставку на инновации, модернизацию процессов и внедрение новых стандартов качества продукции.

The company has installed Trim Компания установила систему жиловки на трех из пяти своих перерабатывающих заводах и уже убедилась в ее огромных преимуществах. Система, в частности, позволяет измерять и проверять важные показатели качества, например

соотношение мяса и жира в выходном продукте.

«Мы внедрили системы жиловки главным образом для того, чтобы можно было удовлетворять постоянно растущим и меняющимся требованиям к постности мяса. Мы вышли на мировой рынок, а там действуют совершенно разные стандарты, — поясняет Майкл Маккей. — Эти системы измеряют обрезь и регистрируют всю информацию, так что мы можем быть абсолютно уверены, что наша продукция соответствует предъявляемым требованиям».

БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ

Мясная обрезь проходит рентгеноскопический контроль, после чего система регистрирует информацию о весе, постности мяса, наличии частиц костей или других инородных элементов. Эта информация затем передается на сортировочный блок, расположенный в конце системы, где мясо делится на порции заданного веса и постности и пакуется в контейнеры, коробки или пакеты.

Майкл Маккей заостряет внимание на возможности точно измерять уровень постности. «Это как состязание между

Система жиловки открывает новые бизнес-возможности для Foyle Food Group в Северной Ирландии

человеком и машиной — кто из них зорче? Победит, конечно же, машина. Машина определяет соотношение мяса и жира быстрее и лучше любого человека. И она позволяет легко получать нужные соотношения, смешивая продукты разной постности в нужной пропорции. Если, к примеру, есть две партии обреза с соотношением мяса и жира 70/30 и 90/10, машина запросто может создать из них конечный продукт с более востребованным соотношением 80/20».

ДОСТОВЕРНОСТЬ ДАННЫХ ИМЕЕТ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ

Еще одно преимущество машины перед человеком в том, что она может находить мелкие (до 5 мм) фрагменты костей и другие элементы. Допустимые нормы содержания костных фрагментов ужесточаются по мере того, как растут требования потребителей к безопасности пищевых продуктов. Вот почему производители все чаще устанавливают системы контроля

костного остатка в цехах приемки сырья. Некачественное сырье с повышенным содержанием костных фрагментов нередко возвращается поставщику. Система жиловки позволяет обнаруживать и удалять практически все костные фрагменты, а значит и избегать связанных с этим жалоб и возвратов.

«Лишь раз увидев эту систему в действии и узнав, какие возможности проверки данных и отслеживания она предоставляет, клиенты проникаются доверием к нашему производству, — говорит Майкл Маккей. — Это огромное преимущество, и оно весьма ощутимо влияет на прибыль. Мы больше практически не получаем жалоб на ненадлежащую постность или содержание костных фрагментов. Мало того, система настолько эффективна и хороша в плане отслеживания показателей постности и содержания костных фрагментов, что мы еще и расширили нашу клиентскую базу».

Система жиловки

Предлагаемая компанией Marel система жиловки обладает пропускной способностью до 6 тонн в час в зависимости от размера конечных порций. В компании Foyle Food Group эта система работает в двух режимах: в режиме анализа мелкой обреза и в режиме измерения одиночных кусков.

1 Мелкая обрезь транспортируется из систем обвалки и жиловки непосредственно в блок предварительной сортировки, где два оператора разбирают обрезь, распределяя ее между 3–4 разными емкостями. Мясо сканируется рентгеновским блоком для обнаружения костных фрагментов (вплоть 5 мм) и определения уровня постности. На основании полученных данных обрезь поступает в заранее определенный упаковочный канал сортировочно-упаковочной машины.

2 Одиночные куски мяса, например пашины и мышц передней четвертины, взвешиваются на отдельных весах подачи, расположенных перед системой жиловки. Одиночные куски мяса подаются напрямую в рентгеновский блок для измерения и регистрации. Благодаря наличию режима обработки одиночных кусков продукцию можно разделять по типу (например, мясо пашины) или партии (например, мясо абердин-ангусской породы) продукта.

ПОСЕТИТЕ САЙТ: marel.com/trim

На заводе Foyle Food Group производится и анализируется до 35 тонн обреза ежедневно.

ЦЕПОЧКА ПОСТАВОК ДОЛЖНА БЫТЬ КОРОТКОЙ

Отделение Foyle Food Group в Оме (Северная Ирландия) в 2015 году занялось производством мясного фарша, стремясь главным образом укоротить цепочку поставок своей продукции производителям готовых продуктов и полуфабрикатов и повысить ее эффективность.



«Мы наблюдаем растущий спрос на фарш, готовые продукты и полуфабрикаты, такие как котлеты и фрикадельки. Но это довольно жесткий рынок с высоким уровнем конкуренции и низкой рентабельностью, — говорит Дэвид Нокс (David Knox), коммерческий директор отделения Foyle Food Group в городе Ома. — Производители готовых мясных продуктов и полуфабрикатов были нашими клиентами долгие годы. Желая укоротить цепочку поставок, они уже давно обращались к нам с просьбой поставлять им не только цельное мясо, но и фарш. И мы решили: а почему нет? Мясной фарш просто дополнит ассортимент выпускаемой нами продукции».

В Foyle Food Group приняли решение установить высокопроизводительную линию по производству мясного фарша от компании Marel. Линия охватывает процессы измельчения, анализа постности, перемешивания,



взвешивания, упаковки и этикетирования. Линия оснащена анализатором постности, что позволяет выполнять заказы по индивидуальным требованиям клиентов и при необходимости корректировать соотношение мяса и жира в небольших партиях продукции. В настоящее время предприятие производит до 20–30 тонн мясной массы в сутки по техническим условиям заказчиков и может менять рецептуру несколько раз в день.

ГИБКОЕ И УДОБНОЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЕ

«С линией Marel работать очень легко. Анализатор постности регистрирует содержание жира, на основании этих данных блок подачи сырья подает в измельчитель больше или меньше жира, — поясняет Дэвид. — Переход от одного типа фарша к другому не представляет сложности, нужно лишь



несколько ручных инструментов для смены решетки в измельчителе».

ДОСТОВЕРНЫЕ ДАННЫЕ О МЯСНОЙ ОБРЕЗИ

Мясо, которое используется для производства фарша на предприятии в Оме, поступает с одного из других заводов Foyle Food Group, где оно проходит контроль в системе жиловки, а значит не содержит костных частиц и обладает заданной жирностью. Благодаря этому выпускать мясной фарш с разной рецептурой намного проще.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/MeatPreparation



УЛУЧШЕННАЯ упаковка субпродуктов

Повышение ценности субпродуктов за счет улучшенной и ускоренной обработки и более рационального использования сырья.

Vion Food Group - one of the oldest and Vion Food Group — одно из старейших и наиболее крупных предприятий по переработке мяса в Нидерландах — установило систему упаковки субпродуктов Marel, чтобы повысить гибкость и точность упаковочных процессов. Являясь участником международного рынка мясопереработки, Vion постоянно ищет новые возможности оптимизировать свое производство и повысить эффективность использования исходного сырья.

ПОВЫШЕНИЕ ЦЕННОСТИ СУБПРОДУКТОВ

Деятельность компании Vion ориентирована на потребности динамичного рынка и подчинена потребительскому спросу. Компания стремится реагировать на изменения в тенденциях и направлениях развития, производя высокоценные продукты, удовлетворяющие различным требованиям рынка. Субпродукты, традиционно причисляемые к малоценным, такие как свиные ноги, хвосты и кишки, теперь высоко ценятся на азиатском рынке. Для более эффективной работы в этом регионе в Vion было принято решение автоматизировать операции обработки субпродуктов, которые до сих пор выполнялись вручную.

НОВАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА

Специалисты компаний Vion и Marel объединили усилия в поиске быстрой и

точной системы, которая позволила бы повысить качество сортировки и упаковки продукции. Рассмотрев ряд вариантов и понаблюдав за работой систем на предприятиях заказчиков Marel в Дании, они пришли к выводу, что система упаковки субпродуктов Marel полностью отвечает поставленным требованиям. Главной целью Vion было обеспечить качество выпускаемой продукции, максимально повысить ее ценность и добиться от переработки субпродуктов как можно большего.

Система упаковки субпродуктов проста в эксплуатации, управлении и обслуживании. «Система, несомненно, приносит большую пользу, — говорит Эрик ван ден Лангенберг (Eric Van Den Langenberg), главный технолог отделения Vion в Бокстеле. — Теперь меньше продукции идет в отходы, заметно возросла точность, производство стало более гибким по сравнению с тем, когда продукты сортировались и паковались вручную. Система может работать с широким спектром продуктов и тарой разного размера. Когда нужно, мы можем быстро ее перенастроить».

ГИБКОЕ И ТОЧНОЕ ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

Центральное место в системе упаковки субпродуктов занимает скоростной дозатор SpeedBatcher. Эта исключительно гибкая в применении машина быстро и с высокой точностью разделяет на порции поступающие на



нее объемы продукции, сводя к минимуму операции перемещения и сортировки продуктов. Система была успешно внедрена в Vion, обе компании тесно сотрудничали во время ее установки, ввода в эксплуатацию и обучения операторов. После непродолжительного периода обучения операторы были полностью готовы к работе с новым оборудованием. Благодаря автоматизации процесс стал менее трудоемким и более эффективным, сократился процент отходов, повысилась производительность и возросло качество продукции.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/by-products





Программное обеспечение Innova Food Processing работает совместно с действующим оборудованием стороннего производства на заводе компании по убою и мясопереработке Skövde.

«Innova позволяет прозрачно отследить весь цикл переработки, от конкретного животного до конкретной партии конечного продукта».

– Йохан Ларссон, начальник службы IT.

полностью всеми процессами убоя, от приема живых животных до их классификации. Он позволяет управлять ключевыми операциями и наблюдать за их ходом в режиме реального времени, обеспечивая прослеживаемость и выполнение процедур контроля качества. Стефан Кайлен поясняет: «Каждое животное маркируется и далее на всех этапах переработки прослеживается по идентификационному номеру».

ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ ВСЕГО ЦИКЛА

Информация для прослеживаемости базируется на заказах на поставку и партиях. Каждую единицу мясопродукта, зарегистрированную в Innova, можно отследить на один уровень технологического процесса вперед или назад. Функция

отслеживания использует данные из заказов на поставку на участке приемки первичного сырья и данные о партиях на этапах фактического производства. «Вы можете увидеть, какое животное и в какое время поступило на переработку, и какой именно продукт сейчас фасуется, — поясняет Йохан Ларссон. — Таким образом можно отследить всю цепочку производства продукта в обратном порядке. Все, что для этого требуется, — этикетка на продукте. Там вы найдете всю информацию о животном, из которого этот продукт получен».

ЭФФЕКТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЗАКАЗАМИ

Innova также предоставляет возможности для оптимизации рабочих процессов, экономичного

управления складскими запасами и эффективного управления заказами. Система управляет заказами на поставку, производственными заданиями, складскими заказами и внутренними документами, сопровождающими заказы. «Innova не только обеспечивает полный контроль производства и его прослеживаемость, — говорит Стефан Кайлен. — Она также повышает эффективность обработки заказов в целом. Она упрощает работу отдела сбыта, показывая, сколько продукции уже продано. А бригадиры производственных участков получают точную информацию о нормах выработки на каждый день».

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/innova

Больше контроля С ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ Программное обеспечение Innova Food Processing обеспечивает независимый контроль и прослеживаемость всего цикла операций первичной переработки на заводе Skövde Slakteri (Швеция)

Крупнейший в Швеции частный цех убоя Skövde Slakteri установил программное обеспечение Innova Food Processing для контроля процессов переработки мяса.

Программное обеспечение для пищевой промышленности Innova Food Processing работает с уже имеющимися на предприятии системами, решениями и оборудованием других производителей и позволяет контролировать их работу. Это было важным шагом для компании Skövde, которая стремилась внедрить единую систему для контроля за производством и интегрировать ее со своей действующей системой планирования ресурсов предприятия (ERP).

ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

Предприятие Skövde Slakteri работает с говядиной и свининой, осуществляя

обвалку мяса и расфасовку мясных продуктов в потребительскую упаковку, а также поставляет цельные туши и части туш другим мясоперерабатывающим компаниям. Программное обеспечение Innova предоставляет специалистам предприятия полный обзор и контроль над всем технологическим циклом, от убоя до упаковки. «Главное преимущество в том, что теперь у нас есть все необходимое в одной системе, — говорит Стефан Кайлен (Stefan Kylén), главный технолог предприятия. — Такой уровень контроля просто необходим для достижения высокого качества, а именно оно является нашей визитной карточкой. Мы исходим из качества во всех аспектах нашей деятельности, от вопросов содержания и транспортировки животных до ветеринарного контроля».

«Основное достоинство Innova состоит в том, что теперь с помощью одной

системы мы можем полностью контролировать нашу продукцию», — Стефан Кайлен, главный технолог, Skövde Slakteri.

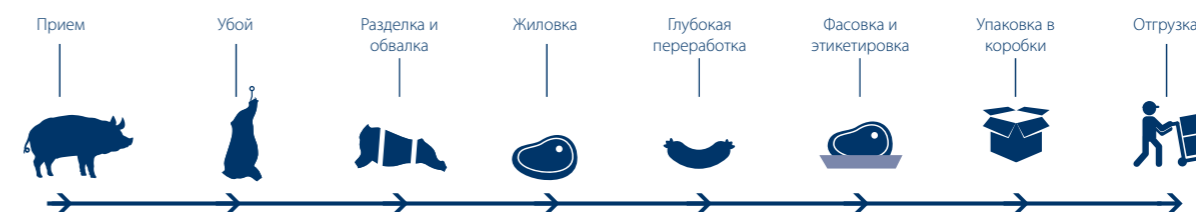
РАСШИРЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ КОНТРОЛЯ

«Мы используем Innova на всех участках производства. С помощью этой системы мы можем контролировать все процессы и управлять ими, включая прием и регистрацию животных, разделку и обвалку, упаковку и отгрузку. Фактически, мы можем проследить всю цепочку операций от конкретного животного до конкретного заказчика, — говорит Йохан Ларссон (Johan Larsson), начальник службы IT в Skövde Slakteri, в ведении которого находится система Innova.

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ УБОЯ

Innova Slaughter Control представляет собой гибкий интегрируемый программный модуль, предназначенный для управления

ОТ ПРИЕМА животного ДО ОТГРУЗКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



Программное обеспечение Innova Food Processing



Точное дозирование МАРИНОВАННОГО МЯСА

– МНОГОГОЛОВОЧНЫЙ ДОЗАТОР И МОДУЛЬ
МАРИНОВАНИЯ VALUEDRUM УПРОЩАЮТ ДЕЛО

Нидерландская мясоперерабатывающая компания Van Rooi имеет давнюю традицию представлять на рынок новую продукцию и внедрять для ее производства новые процессы. Ассортимент продуктов, выпускаемых подразделением Van Rooi Meat, включает и маринованные мясные стрипсы, которые используются при приготовлении шаурмы.

До недавнего времени при производстве маринованного мяса для шаурмы использовался преимущественно ручной труд, как при мариновании, так и при упаковке. При мариновании травы и специи смешивались вручную, что не позволяло получать оптимальный и однородный конечный продукт. Процесс упаковки также был трудоемким, и процент брака был выше приемлемого уровня.

«Система очень проста в управлении благодаря интуитивно понятному интерфейсу, и нашим сотрудникам по-настоящему нравится работать с оборудованием Marel».

АВТОМАТИЧЕСКОЕ МАРИНОВАНИЕ И ПОРЦИОНИРОВАНИЕ МЯСА

Разумеется, компанией Van Rooi двигало сильное желание не только повысить качество конечной продукции, но и значительно сократить процент отходов. И после переговоров с Marel было принято естественное решение внедрить комплексную систему, которая бы охватывала и процесс маринования, и порционирование продуктов. Было ясно, что наиболее подходящим решением для Van Rooi будет многоголовочный весовой дозатор в комбинации с модулем маринования ValueDrum.

«Процент отходов ниже, а точность намного выше, чем при выполнении операций вручную. Очевидно, что система Marel оказалась для нас весьма ценным приобретением».
— Рул Гилиссен, руководитель группы

ПОСТОЯННЫЙ ПОИСК НОВЫХ РЕШЕНИЙ

Van Rooi — это семейное предприятие с более чем 60-летней историей и давней традицией внедрения инноваций. Рул Гилиссен (Roel Gilissen), руководитель группы, поясняет: «Одна из основных проблем в нашей отрасли — нехватка кадров. Но так как система очень проста в работе, нам не нужно привлекать квалифицированных специалистов по разделке или обработке мяса». need skilled meat operators or butchers."

- Высокое качество и однородность продукции.
- Превосходное качество при низком проценте отходов.
- Простота и удобство эксплуатации.

ВНУТРЕННЯЯ ЛОГИСТИКА

«Двигать... и продвигать вперед... это то, что мы очень хорошо умеем делать», — говорит с улыбкой Уилл Губбельс (Will Gubbels), руководитель бизнес-подразделения в Marel Food Logistic Systems.


Экономичная система внутренней логистики необходима сегодня практически любому хозяйственному предприятию, осуществляющему переход к автоматизации. Системы внутренней логистики компании Marel отличаются модульностью, благодаря которой они легко вписываются в уже существующие на предприятиях процессы. Спектр решений простирается от небольших конвейерных систем до крупномасштабных интегрированных проектов «под ключ». Уилл Губбельс поясняет: «В первую очередь мы нацеливаемся на отрасль переработки красного мяса, где на разных этапах цепочки создания стоимости транспортируются, перемещаются, накапливаются и хранятся огромные объемы первичного сырья и конечных продуктов, и где автоматизация — ключ ко всему». Системы внутренней логистики прозрачно стыкуются с программным обеспечением для пищевой промышленности Innova Food Processing, что обеспечивает полный контроль над продуктами на протяжении всех процессов переработки, хранения и распределения.

- Конвейерные системы (ленточные конвейеры, роликовые конвейеры и накопительные конвейеры).
- Оборудование для транспортировки и сортировки сырья (сортировочные устройства, приспособления для укладки и разборки штабелей, загрузки и разгрузки поддонов, подъемники и роботы).
- Автоматизированные транспортно-складские системы (автоматические высокоскоростные краны и стеллажное оборудование), включая системы управления складом.
- Системы комплектования заказов и системы маркировки.
- Системы хранения пустой тары.
- Системы мойки тары.
- Программные решения.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/intra-logistics



(Слева) Хейн Пийе (Hein Pijje), менеджер по работе с заказчиками, Marel Meat и Рул Гилиссен (Roel Gilissen), руководитель группы, Van Rooi.



ОЧИСТКА СТОЧНЫХ ВОД ДЛЯ УСТОЙЧИВОГО БУДУЩЕ

Экономичные и энергосберегающие системы очистки сточных вод от компании Marel помогают в решении некоторых из наиболее сложных задач сбора и обработки отработанной воды.

Сегодня предприятия пищевой промышленности стремятся соблюдать принципы устойчивого развития и ищут подходы к более рациональному использованию водных ресурсов. Ищутся способы более экономного расходования воды, повышается эффективность процессов мойки, совершенствуются технологии водоочистки. Это очередная часть целого комплекса мер, которые компании пищевой промышленности предпринимают для сохранения ценных природных ресурсов, защиты окружающей среды и сокращения расходов.

СИСТЕМА, ОТВЕЧАЮЩАЯ ТРЕБОВАНИЯМ

Подразделение Marel Water Treatment предлагает решения по первичной, вторичной и третичной очистке всех видов сточных вод в пищевой промышленности. Специализируясь на очистке промышленных сточных вод, Marel может предоставить эффективные и простые в эксплуатации системы, требующие минимального обслуживания.

«К основным сложностям, с которыми сталкиваются наши заказчики, относятся проблемы водоснабжения, рост энергозатрат и эксплуатационных расходов, повышенная концентрация загрязняющих веществ, увеличение затрат на удаление осадков сточных вод, — говорит Маартен тер Вурдз (Maarten ter Woerds), руководитель отдела технического обеспечения сбыта в Marel. — Для преодоления этих проблем нужны такие технические решения и системы водоочистки, которые будут соответствовать местным правилам и нормативным требованиям».

ЭКОНОМИЧНЫЕ И ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫЕ

Marel Water Treatment предлагает системы и решения с различными уникальными характеристиками, которые способны обеспечить любую требуемую степень очистки. Ассортимент решений компании включает системы различного назначения, в том числе системы для предочистки, биологической очистки, высокой очистки, а также обработки осадков.

«Как поставщик комплексных решений, Marel Water Treatment не только поставляет системы водоочистки, но также

предоставляет профессиональные консультации, что является важной частью нашей деятельности, — поясняет Маартен тер Вурдз. — Над каким бы проектом мы ни работали, мы всегда внимательно изучаем производственные процессы заказчика. Выяснив, как компания может сэкономить на использовании, очистке и утилизации воды, мы создаем экологичные, экономичные и энергоэффективные решения».

СОБЛЮДЕНИЕ НОРМАТИВОВ СБРОСА СТОЧНЫХ ВОД

Команда специалистов Marel Water Treatment обладает многолетним опытом разработки и внедрения очистных сооружений для предприятий в разных странах мира: от России до Аргентины, от Канады и до Австралии. Нормативные требования к сбросу сточных вод, которые должны соблюдаться компаниями, могут отличаться в разных странах и даже в разных районах в пределах одной страны. Чтобы помочь в выполнении этих требований, Marel Water Treatment учитывает специфику технологических процессов и масштаб производства каждого заказчика и предлагает решение, которое напрямую соответствует конкретным задачам клиента.

«Мы изучаем процессы каждого заказчика и конструируем системы водоочистки с учетом их особенностей, создавая индивидуальные решения для эффективной обработки сточных вод, — говорит Маартен тер Вурдз. — Мы также призываем наших клиентов поддерживать эффективность и полную работоспособность всех процессов, чтобы непредвиденные проблемы и возможное ужесточение требований в будущем не застали их врасплох».

ПОЛНЫЙ ПРОГРАММНЫЙ КОНТРОЛЬ

Технические решения предоставляются вместе со специальным программным обеспечением для управления и мониторинга процессов очистки сточных вод. Программное обеспечение упрощает управление операциями, отличается удобством в использовании и помогает поддерживать оптимальную работоспособность водоочистных сооружений.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:

marel.com/watertreatment



УЗНАЙТЕ О ПОСЛЕДНИХ ДОСТИЖЕНИЯХ
ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ КРАСНОГО МЯСА

MEAT SHOWHOW

7 марта 2018 г.

Ежегодно в марте Marel проводит выставку Meat ShowHow в собственном демонстрационном и обучающем центре Progress Point в Копенгагене, демонстрируя свое оборудование и системы по переработке мяса.

- Узнайте о последних достижениях технологий переработки мяса.
- Ознакомьтесь на практике с полноценными системами, работающими в демонстрационном режиме.
- Узнайте, как автоматизация поможет оптимизировать производство и выход, повысить безопасность пищевой продукции и наладить выпуск инновационной готовой продукции.

Давайте чаще встречаться в 2018 году

Название выставки	Дата	Город	Страна
IPPE	30 января — 1 февраля	Атланта	США
Meat ShowHow	7 марта	Копенгаген	Дания
CFIA	13–15 марта	Ренн	Франция
Ildex	14–16 марта	Хошимин	Вьетнам
AgroWorld	14–16 марта	Ташкент	Узбекистан
Anuga FoodTec	20–23 марта	Кёльн	Германия
Foodtech	8–11 мая	Барселона	Испания
IFAT (вода)	14–18 мая	Мюнхен	Германия
Беларпо	5–9 июня	Минск	Беларусь
Anutec	7–9 августа	Куритиба	Бразилия
Агропродмаш	8–12 октября	Москва	Россия
CIMIE	20–22 октября	Пекин	Китай
Meat ShowHow Северная Америка	Октябрь	Ленекса	США
WorldFood	31 октября — 2 ноября	Алматы	Казахстан

- Познакомьтесь с нашими специалистами и пообщайтесь с коллегами со всего мира, работающими в сфере переработки красного мяса.

Посетители приезжают на выставку Meat ShowHow из самых разных стран. Здесь многочисленные системы и оборудование можно опробовать на практике. Демонстрируемые линии включают оборудование для обвалки,

жиловки, анализа постности, обнаружения костей, измельчения, перемешивания, производства колбасно-сосисочных изделий, формовки котлет, нарезки, маринования, упаковки, внутренней логистики, этикетирования и проверки готовых упаковок. Здесь же можно увидеть в действии программное обеспечение.

ПОСЕТИТЕ САЙТ:
marel.com/meatshowhow

Компания Marel является лидером в области производства современных систем и оборудования для переработки рыбы, мяса и птицы.