

Corona maatregelen en social distancing in de voedingsmiddelenindustrie

Het thema - 'Hoe gaan we slim om met alle mensen die werken in de voedingsmiddelenindustrie?' - is al langere tijd actueel en wordt met de coronacrisis in één klap nog veel urgenter. Hoe zorgen we ervoor dat deze belangrijke (vitale) mensen hun werk efficiënt, veilig en goed kunnen blijven doen, zelfs met inachtneming van "Social Distancing" of de zogenaamde 1,5 meter economie? Kunnen we met slimme logistieke of digitale ingrepen niet alleen voldoen aan de gestelde maatregelen, maar ook de efficiëntie, veiligheid of kwaliteit verbeteren?

Industrie 4.0

Sinds enkele jaren zien we bij onze klanten en in de voedingsmiddelenindustrie in het algemeen een duidelijke trend naar verdere digitalisering en automatisering. Zo zijn er steeds meer ontwikkelingen naar de zogenaamde 'Industrie 4.0' of 'Smart Factories', waarin processen draadloos worden gemonitord en aangestuurd via IoT. Big data en de daarop losgelaten data-analyse spelen hierbij een cruciale rol. Deze systemen worden steeds slimmer, bieden meer mogelijkheden en leveren waardevolle inzichten.

Ook met software voor bestaande automatiseringssystemen zijn er mogelijkheden om op afstand processen te monitoren en te besturen. Op die manier kan personeel veilig en toch goed geïnformeerd zaken op afstand regelen.

Bij consumentenproducten zien we steeds verdere automatisering en robotisering van verpakkingslijnen. Ook zien we de opkomst van de eerste Collaborative Robots, ook wel 'co-robots' of 'cobots' genoemd. Dit zijn robots die samenwerken met mensen. Doel is daarbij om te voorzien in een constante productiestroom en kwaliteit.

Achtergrond van deze ontwikkelingen is enerzijds een efficiëntie-slag maken, maar zeker ook de steeds hogere eisen die aan goed personeel worden gesteld en de steeds moeilijkere zoektocht naar goed en gekwalificeerd personeel.

Zeker in een tijd waarin menselijk handelen wordt ingeperkt voor crisismaatregelen, is het interessant om dit soort alternatieven en optimalisaties te onderzoeken en te implementeren.

De engineers bij Uticon hebben de afgelopen tijd bij meerdere opdrachtgevers laten zien, dat er ook in deze bijzondere tijden veel mogelijk is. En dat kunnen wij ook voor u!



Afb.1: inzet van robots bij een voedselabrikant

Zonering en routing

Bij Uticon klanten in de voedingsmiddelenindustrie zien we daarnaast steeds meer behoefte aan goede routing en hygiëne zonering in hun fabrieken. Gedreven door enerzijds kwaliteitseisen, auditerende instanties en verdergaande allergenenbeheer, maar zeker ook door de vraag naar veilig werken (denk aan de scheiding tussen personen en goederen, duidelijke looproutes en food defense),

Het resultaat: efficiënte fabrieken met goede routing, duidelijk aangegeven en daarbij slimme sluisen voor personeel en goederen.

Actualiteit: Corona

Het is onbekend wanneer en hoe de coronacrisis gaat eindigen. De uiteindelijke impact op onze economie is nog lang niet duidelijk. Maar wat zeker is, gezondheid staat voorop.

Uit nieuwsberichten van veel food bedrijven kunnen we opmaken dat deze op dit moment serieuze zorgen en vragen hebben op het gebied van:

- Wat gebeurt met onze afzetmarkt? (Veel food bedrijven leveren aan horeca en food service.)
- Hoe gaan we onze supply chain organiseren? (Kunnen grondstoffen nog gehaald worden en hoe krijgen we de half- / eindproducten bij onze klanten wereldwijd?)
- Hoe gaan we corona maatregelen toepassen? (Kunnen de werknemers wel veilig werken? Hoe laten we productie en logistiek continueren?)

Met name dit laatste punt raakt heel direct aan eerder genoemde trends.

Welke impact hebben al deze maatregelen op uw Risico Analyses en inventarisaties? Geldt dat alleen tijdelijk of zijn er aanpassingen nodig, die op lange termijn blijven gelden? Moeten wellicht procedures en werkvoorschriften worden aangepast om werkbaar te houden tijdens, maar ook ná de corona maatregelen? Wat betekenen deze aanpassingen voor het energieverbruik of de output van mijn productielijn? Kunnen wij daar slim op inspelen door zaken anders in te richten?

Allemaal vragen waar de engineers van Uticon bij kunnen helpen om tot slimme inzichten te komen. In overleg met onze klanten komen we tot goede en passende oplossingen. Daar draagt Uticon graag aan bij.

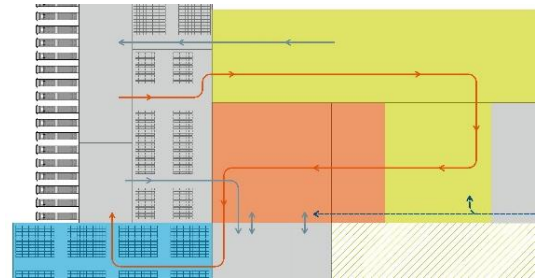
Corona maatregelen

Op het gebied van het voldoen aan corona maatregelen en het waarborgen van een veilige werkplek voor de werknemers is op korte termijn met slimme acties en ingrepen resultaat te boeken. Daarbij kunnen we denken aan ingrepen die we kennen uit bovengenoemde trends.

Denk daarbij bijvoorbeeld aan;

- Het versneld automatiseren van een verpakkingslijn, waardoor minder mensen per lijn aanwezig hoeven te zijn.

- Het optimaliseren van looproutes en routing waardoor het personeel elkaar minder of niet tegenkomt.
- Het invoeren van gescheiden routing voor goederen en personen.



Afb.2: detail routingtekening

- Het inzetten of aanpassen van de juiste sluisen en lockerrooms (bijvoorbeeld zwembadprincipe), waardoor hygiëne verbeterd, maar ook social distancing mogelijk wordt.



Afb.3: voorbeeld van een hygiënesluis

- Het invoeren van toegangscontrole voor zones en ruimtes waardoor beheersing beter wordt (food defense), maar ook bijvoorbeeld een maximaal aantal personen ingesteld kan worden.
- Het herzien van Risico Analyses als gevolg van de maatregelen.
- Het doorrekenen van capaciteits-scenario's als gevolg van de maatregelen.
- Het optimaliseren van energie en massastromen als gevolg van de aanpassingen.
- Uw automatisering en informatisering eens onder de loep houden.
- Het verder uitbouwen naar de toekomst toe met inzet van de 'factory of the future' technologieën.
- Het "lean" maken van logistieke en productieprocessen, waarin Uticon middels een Quick-Scan adviezen kan geven om processen beter in te richten om zo kosten te verlagen.

Maar natuurlijk kunnen er ook andere corona gedreven ingrepen nodig zijn, die de voedingsmiddelenindustrie mogelijkheden bieden om in deze tijd te blijven produceren, zoals:

- Aanpassen van equipment/ machinerie;
- Schermen/ wanden/ tijdelijke afscheidingen;
- Aanpassingen aan de regeling van HVAC installaties;
- Bijwerken en aanpassen van werkvoorschriften en procedures;
- Coördineren van overleg met machinebouwers en toeleveranciers om aanpassingen te evalueren en te implementeren.

Wij zijn ervan overtuigd dat er mogelijkheden zijn om praktische korte termijn (corona) maatregelen ook op langere termijn toegevoegde waarde voor uw fabriek te kunnen leveren.

Uticon

Ons team heeft jarenlange ervaring in projecten op gebied van automatisering, optimalisatie en invoeren/ verbeteren van routing en hygiëne zonering. Daardoor zijn we in staat om onze klanten en andere food bedrijven ook nu snel en praktisch te adviseren bij het veilig en efficiënt houden van hun werkomgevingen.