



De overloader plaatst de stukken kaas in de verpakking



V.l.n.r. Eric van Houwelingen, Robert van Dien, Annelies vander Hulst en Bertus Visch.

Robertpack-/Fanuc-oplossing voor A-ware Food Group

Robots helpen stukken kaas snel en efficiënt verpakken

A-ware in Zeewolde werkt sinds twee jaar samen met Robertpack. De Zwolse verpakkingsspecialist leverde er machines met geïntegreerde Fanuc-robots. De supersnelle robots zorgen ervoor dat stukken kaas snel en efficiënt worden verpakt en gepalleteerd.

Fanuc
FANUC Robotics Benelux, opgericht in 1996, is leverancier van industriële robots. In de Benelux zijn meer dan 4.000 robot operationeel en wereldwijd heeft de Japanse robotfabrikant meer dan 245.000 robots geleverd.

A-ware Food Group is een organisatie die gespecialiseerd is in het rijpen, versnijden, verpakken, opslaan en transporteren van kaas en andere food-producten onder geconditioneerde omstandigheden. Dit familiebedrijf is in 2010 ontstaan door de fusie van Anker Cheese (1962) en Bouter Cheese (1890). Anker Cheese is uitgegroeid tot een internationaal opererende kaasonderneming. In mei 2010 zijn de activiteiten van Anker Cheese opgesplitst in twee 'nieuwe' ondernemingen: Anker Cheese (handelsactiviteiten) en A-ware (warehousing en logistics). In juni 2010 nam A-ware Fresh Support over, een onafhankelijke dienstverlener op het gebied van verpakken van met name kaas. Bouter Cheese is gericht op de verwerking van Hollandse en buitenlandse kaas: rijpen, snijden, verpakken, distribueren, onder andere voor de grootste retailer van Nederland.

Aan het eind van de lijn palletiseert een stand-alone Fanuc M-710iC/70 robot de dozen

Groeiende Food Group
Na de fusie is het bedrijf verder gegaan als de A-ware Food Group, met een groot aantal vestigingen en zo'n 1.600 medewerkers. En de groep blijft groeien. Vorig

jaar is ook nog Schipper Kaas (Zaandam) overgenomen en onlangs heeft A-ware besloten zelf een kaas-fabriek te gaan bouwen in samenwerking met de Nieuw-Zeelandse zuivelcoöperatie Fonterra. In 2014 is de fabriek operationeel. In de vestiging in Zeewolde sprak VerpakkingManagement met Annelies Vander Hulst, marketing assistent bij Fanuc, Robert van Dien, hoofd TD bij A-ware, Eric van Houwelingen, projectleider bij A-ware en Bertus Visch, projectleider bij Robertpack, over de inzet van robots bij het verpakken en palletiseren van stukken kaas. Robertpack werkte al jaren voor de Bouter Groep in Culemborg en leverde daar ook verpakkinglijnen met Fanuc-robots. Vorig jaar werd bij A-ware in Zeewolde door Robertpack een lijn met robots geplaatst en deze zomer een tweede.

Steeds meer integratie

'Vroeger waren robots *stand alone*', zegt Bertus Visch. 'Tegenwoordig bouwen wij ze in de verpakkingmachines, omdat je dan complexe machinebewegingen achterwege kunt laten. Vooral bij A-ware, waar je het over hoge snelheden hebt, een absolute noodzaak. Zeker als *vision* en *linetracking* van belang zijn, heeft Fanuc onze voorkeur.' Annelies Vander Hulst bevestigt de toegenomen inzet van robots. 'Wij leveren via de machinebouwers en systeemintegrators en we zien dat er vaker robots worden geïntegreerd in de machine zelf omwille van efficiëntie, kostenbesparing en veiligheid.'

Basiskennis aanwezig

Aanleiding voor de recente investering is de toegenomen marktvraag en de uitbreiding van het assortiment. De robottechnologie betekent voor A-ware een behoefte aan kennis. Van Dien: 'Uiteraard mogen onze lijnen niet stilstaan. Daarom hebben we intern servicemensen opgeleid en zijn er mensen bij Robertpack opgeleid voor bediening en service. Onze monteurs hebben basiskennis, zodat we kleinere storingen zelf kunnen oplossen. De lijnbesturing van de verschillende robots loopt via een door Robertpack geleverde bovenliggende PLC-besturing, waarin alle afzonderlijke componenten van de lijn zijn geïntegreerd, want

in deze opstelling mag de robot nooit *leading* zijn.' Visch ziet het als voordeel dat A-ware kennis in huis heeft. 'Daardoor kun je op een andere manier met elkaar communiceren en dat is efficiënter. Het voordeel van robots is dat ze weinig onderhoud nodig hebben. Dat is een ervaring die al onze robotkanten delen.'

120 per minuut

Bij A-ware in Zeewolde worden de ronde, gerijpte kazen zeven dagen per week in drie tot vijf ploegen op de gram nauwkeurig (E-code) in stukken gesneden en vervolgens verpakt. Dat gebeurt op 15 lijnen, waarvan er vier over robots beschikken. De twee robots boven de dieptrekmachine van de nieuwe lijn (foodgrade Fanuc M3iA/6S), pakken de in twee banen geformeerde stukken kaas en plaatsen ze, zonder dat de kaas stil komt te liggen, met hoge snelheid (120 stukken per minuut) in de dieptrekverpakking, die vervolgens

'Robots zijn een belangrijke factor bij leverancierskeuze'

wordt gesloten. De caseloader is een compleet door Robertpack gebouwde machine bestaande uit onder andere twee maal Fanuc M3iA/6S-robots voor het doosbeladen, bedo-onderdoosopzetter, bedo-trayrandsluiter en een bedo-dekselopzetter. Aan het eind van de lijn palletiseert een *stand alone* Fanuc M-710iC/70-robot de dozen. Het BRC-, IFS-, Skal- en HACCP-gecertificeerde bedrijf voldoet aan de hoogste kwaliteitsstandaarden in de branche.

Werktuigen bepalend

'De werktuigen en de programmering zijn een belangrijke factor bij de keuze van een leverancier', vertelt Van Houwelingen. Visch vertelt dat Robertpack juist met die 'handen' van de robot veel ervaring heeft en die in eigen huis produceert. Voor Van Dien en Van Houwelingen is het vooral van belang dat alles probleemloos werkt. 'We hebben vijf leveranciers in een 37 meter lange lijn met een *high* en een *low care* deel en het meest cruciale is dat de machines met elkaar praten', zegt Van Dien. Van Houwelingen vindt het van belang dat er niet teveel robotmerken in huis worden gehaald. Onze ervaring met Fanuc is goed en voor het onderhoud en de kennis is het een pré om met eenzelfde merk robots te werken.'

www.a-warefood.com / www.robertpack.nl

