

AUTOMATIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

LIDÍ V PIVOVARU DÍKY AUTOMATIZACI UBUDE, ALE NEZMIZÍ

*Adam Brož, technický ředitel
národního podniku Budějovický Budvar*

INVESTICE V POTRAVINÁŘSTVÍ

Hamé dá na modernizaci slovenského závodu
více než osm milionu korun

MASNÝ PRŮMYSL

Čeští zpracovatelé masa investovali
do technologií i díky kritice ministra

MLÉKÁRENSTVÍ

Olmě loni po čtyřech letech růstu klesly tržby,
pomohla ale nová výrobní linka na přírodní sýry

Rittal – The System.

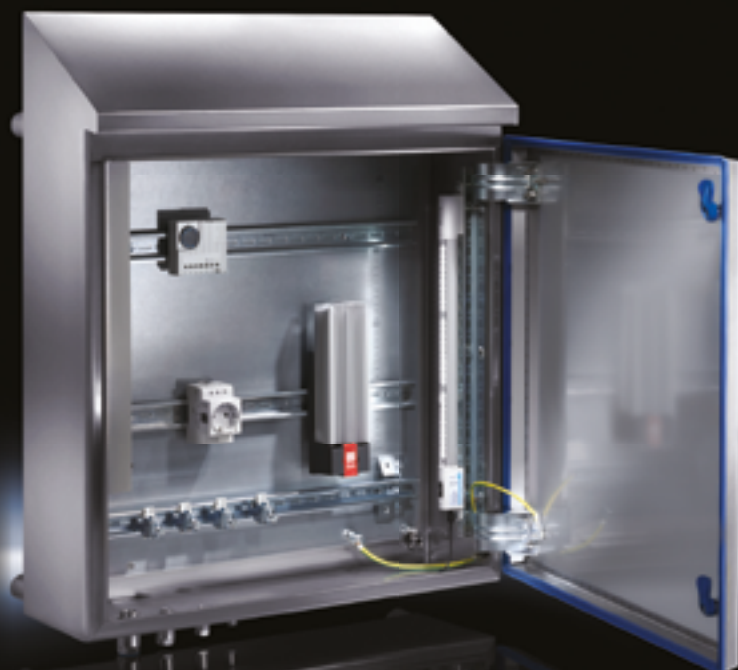
Faster – better – everywhere.

► Hygienic Design

Svorkovnicové a ovládací skřínky, rozváděčové skříně

- silikonové těsnění bez dutin
- závěsy dveří umístěné uvnitř
- snadno čistitelné uzávěry
- střecha se sklonem 30°

Vyspělé systémové řešení
pro hygienickou výrobu.



ROZVÁDĚČE

ROZVOD PROUDU

KLIMATIZACE

IT INFRASTRUKTURA

SOFTWARE & SLUŽBY

FRIEDHELM LOH GROUP

Rittal Czech, s.r.o. – Ke Zdibsku 182 – 250 66 Zdiby
Tel.: 234 099 000 – www.rittal.cz

VÁŠ PARTNER PRO AUTOMATIZACI



PRODUKTIVITA

Trvalé zvýšení produktivity díky optimalizacím vašich výrobních procesů zaměřených na snížení provozních nákladů.



INOVACE

Využitím inovativních, nejmodernějších a energeticky úsporných prvků můžete zásadně redukovat provozní náklady.



PODPORA

Podpoříme vás krok za krokem, zatímco vy využijete plně potenciál svých výrobních technologií.

„ Efektivnější využití stlačeného vzduchu - snížení provozních nákladů „



SMC ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Zákaznické služby společnosti SMC představují soubor služeb šitých na míru a zaměřených na významné snížení provozních nákladů vašeho výrobního závodu při zachování minimálních investic.

Na základě důkladné analýzy doporučíme konkrétní optimalizační řešení, která vám nejenže pomohou snížit náklady na provoz, ale zároveň také značně zvýšit účinnost, spolehlivost a produktivitu vaší výroby.

SMC FAKTA

- Centrála společnosti v japonském Tokiu
- Přes 11 tisíc výrobků a více než 600 tisíc variant
- Více než 16 tisíc pracovníků po celém světě
- Pět výzkumných středisek v Japonsku, Číně, USA a Evropě
- 33 výrobních závodů ve 28 zemích
- 400 prodejních zastoupení v 82 zemích
- Skupina SMC CEE: více než 460 zaměstnanců ve 14 zemích střední a východní Evropy



HUDCOVA 78a, 612 00 BRNO / +420 541 424 611 / WWW.SMC.CZ



Petr Pohorský, šéfredaktor
po@prumyslovaautomatizace.com

► MANUÁLNÍ PRÁCE VERSUS PREDÁTOR – AUTOMATIZACE

Když mne další kroky zavedly do Budějovického Budvaru, abych zde udělal rozhovor s technickým ředitelem a hlavním sládkem v jedné osobě Adamem Brožem, tušil jsem, že to bude příjemně strávená doba, ostatně stejně jako všude, kde jsme zatím byli. Přesto návštěva pivovaru má své zvláštní kouzlo, neboť se zde nejen vyrábí nejoblíbenější nápoj Čechů, ale vždy je z pivovarských cítit i láska k řemeslu. A je úplně jedno, zda se jedná o minipivovar či velký průmyslový podnik.

Stejně tomu bylo v Budvaru, kde nás s Adamem Brožem pojí nejen letitá spolupráce, ale i názor, že automatizace cti netratí. Když totiž dám na sociální síť článek o tom, kterak se automatizuje výroba v některém pivovaru, objeví se mnoho samozvaných expertů, kteří všem vysvětlí, jaká je to hrůza a věští konec dobrému pivu. Ale nejen podle mého názoru vůbec nevádí, pokud se kompletně zautomatizuje třeba varný proces včetně dávkování surovin. Recepturu stejně musí vymyslet sládek a často je výsledný produkt i obrazem práce řady generací pivovarských před ním.

Jeden můj známý, který si založil a provozuje minipivovar, mne poté, když jsem jej pozval na naši konferenci o pivovarských technologiích (další ročník proběhne 13. 4. 2017), mne poněkud expresivním výrazem poslal do míst, kam nemůže slunce. Zkoušel jsem mu vysvětlit, že pokud si pořídí byt jen poloautomatickou výrobu, tak i to mu už dost usnadní práci a dobré pivo je přece o kvalitě surovin a receptury. Stále omílal stejnou písničku, že si nepořídil pivovar, aby za něj vařil nějaký automat. Slova o fortelné práci sice zněla hezky, ale na to jsem mu řekl, ať tedy své ženě prodá automatickou pračku a pořídí valchu, když je tak proti automatizaci. Evidentně mne v tomto neposlechl, protože jim to spolu stále dobře klapě.

Později se mne opatrně tázal na naši konferenci, že by tam tedy asi přijel, a i když zatím nedorazil, mám podezření, že jakýsi automat za něj už kus práce dělá. Co je fortelného na tom, odbíhat každou chvíli k varně, pivo díky tomu lepší nebude.

V Budvaru mne zaujalo, jak se tam stále sype hlávkový chmel do varny ručně, i když ani toto by nebyl problém automatizovat. V době mé návštěvy na konci srpna jsem měl možnost s hlavním sládkem vonět a sypat zelený chmel, z něhož vzejde speciální pivo, na které je možné se v březnu příštího roku těšit. Bylo příjemné sledovat, jak ani z tak značně automatizovaného pivovaru, jakým Budvar je, nezmizela radost z manuální práce. Pak nezbyvá než dodat tradiční pivovarské:

Dej Bůh štěstí.



6 Olmě loni po čtyřech letech růstu klesly tržby, pomohla ale nová výrobní linka na přírodní sýry



8 Čeští zpracovatelé masa investovali do technologií i díky kritice ministra



18 Deset let s moderní technologií dezinfekce v pivovaru Stiegl



22 Roboty v potravinářském průmyslu? Pomáhají zvládnout tuny zboží

4 AKTUALITY

Agrární vývoz do Ruska vzrostl, zájem je rovněž o technologie

6 MLÉKÁRENSTVÍ

Olmě loni po čtyřech letech růstu klesly tržby, pomohla ale nová výrobní linka na přírodní sýry

8 MASNÝ PRŮMYSL

Čeští zpracovatelé masa investovali do technologií i díky kritice ministra

12 ROZHOVOR S OSOBNOSTÍ

Adam Brož

18 PŘÍPADOVÁ STUDIE

Deset let s moderní technologií dezinfekce v pivovaru Stiegl

20 KOMERČNÍ PREZENTACE

Rittal

22 ROBOTIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

Roboty v potravinářském průmyslu? Pomáhají zvládnout tuny zboží

24 INVESTICE V POTRAVINÁŘSTVÍ

Hamé dá na modernizaci slovenského závodu více než osm milionů korun

AUTOMATIZACE
V POTRAVINÁŘSTVÍ

Číslo 11
Ročník 5
2016

REDAKCE

Vydavatel a šéfredaktor
Petr Pohorský
po@prumyslovaautomatizace.com

Odborný recenzent a redaktor
Jaromír Fiala

Web: www.automatizacepotravinarstvi.cz

GRAFIKA/DTP
Petr Bernát

Náklad: 2 100 výtisků
Periodicita: 4x ročně
Povoleno: MK ČR E 20752

Copyright: ČTK

BEZPLATNÉ ZASÍLÁNÍ LZE OBJEDNAT NA
WWW.AUTOMATIZACEVPOTRAVINARSTVI.CZ

Vydavatel neodpovídá podle tiskového zákona za pravdivost údajů
obsažených v inzerci a příspěvcích označených jako „Komerční prezentace“.

AUTOR: ČTK

AGRÁRNÍ VÝVOZ DO RUSKA VZROSTL, ZÁJEM JE ROVNĚŽ O TECHNOLOGIE

Vývoz agrárního zboží z Česka do Ruska vzrostl letos v pololetí o 11,5 procenta na hodnotu 1,28 miliardy korun. Rusové mají zájem o nové technologie, například pro chov ryb. Češi vidí potenciál například v dodávkách genetických zdrojů nebo chmele a piva, řekla na semináři na agrosalónu Země živitelka náměstkyně ministra zemědělství Jaroslava Beneš Špalková.

„Samozřejmě největší potenciál je v těch výrobcích, které jsou pod sankcemi. Mléčné a masné výrobky jsou zajímavé. Ale je pravdou, že se nám dobře daří vyvážet zemědělské, strojírenské a potravinářské technologie,“ uvedla náměstkyně. Podle ní je také zájem o genetický materiál jako jsou násadová vejce či sperma.

Potenciál pro dovoz technologií v akvakultuře vidí jako reálnou i ruský náměstek ministra zemědělství Jevgenij Gromyko. Podle něj se budou v Rusku stále více chovat ryby, protože jsou na seznamu potravin, které se nesmí z EU do Ruska dovážet. „Akvakultura, to je zcela nezorané pole, technologie zatím zůstávají stejné jako před 200 lety,“ řekl Gromyko na semináři o obchodu s Ruskem.

Vývoz českého agrárního zboží do Ruska se v minulosti zvyšoval, maxima dosáhl v roce 2014, kdy Češi do Ruska vyvezli potraviny a zemědělské potřeby za 2,96 miliardy korun. O rok později

to bylo zboží v hodnotě 2,35 miliardy korun. V roce 2014 totiž začaly platit sankce Evropské unie proti Rusku. Ty EU vyhlásila kvůli ruské anexi Krymu a podpoře donbaských povstalců na východě Ukrajiny. Rusko naopak zakázalo dovoz vybraných potravin z evropských zemí. Jedním z hlavních kritiků sankcí je i český prezident Miloš Zeman.

Schodek českého agrárního zahraničního obchodu se v pololetí zvýšil meziročně



o přibližně 2,8 miliardy korun. Do ČR se dovezly výrobky v hodnotě o necelých 11 miliard vyšší, než vyvezly. Hodnota importovaných výrobků se meziročně zvedla o 6,5 miliardy korun na 112,9 miliardy. Export rostl pomaleji, o 3,7 miliardy korun na 101,9 miliardy. Česko stále víc dováží mléko a zeleninu. Většinu záporného salda pak tvoří dovozy masa.

Navštivte nás na veletrhu Fachpack!
27.–29. září 2016, Norimberk, stánek 7-532, hala 7



We Help You Adapt and Evolve.
People. Services. Systems. Software.

- Paletizace
- Interní logistika
- Distribuce
- Automatizace skladů

www.alvey.cz

MANEX
ALVEY
MASTERS IN INDUSTRIAL AUTOMATION

AUTOR: ČTK

OLMĚ LONI PO ČTYŘECH LETECH RŮSTU KLESLY TRŽBY, POMOHLA ALE NOVÁ VÝROBNÍ LINKA NA PŘÍRODNÍ SÝRY

Mlékárna Olma, která patří do holdingu Agrofert ministra financí Andreje Babiše (ANO), loni po předchozím čtyřletém období růstu vykázala pokles tržeb. Zatímco v roce 2014 utržila rekordní 3,457 miliardy korun, tak loni se její tržby kvůli poklesu cen mléka a mléčných výrobků meziročně snížily o šest procent na 3,24 miliardy korun. Olmě zároveň klesl zisk ze 140,5 milionu korun v roce 2014 na 129,5 milionu korun. ČTK informaci získala z výroční zprávy Olmy.

Generální ředitelka Olmy Simona Sokolová ve výroční zprávě uvedla, že v roce 2015 vývoj na trhu s mlékem a mléčnými výrobky negativně ovlivnila celosvětová stagnace poptávky. „Tento útlum poptávky trvá již od poloviny roku 2014 a v jeho důsledku mléčné a především pak komoditní výrobky po celý rok 2015 provázely pokles cen. U některých až na hranici intervenčních cen,“ komentovala Sokolová loňské hospodaření.

Produkce syrového mléka naopak podle Sokolové vzrostla, a to i v Česku, což mělo za následek snížení výkupní ceny mléka. Sokolová upozornila, že průměrná roční cena syrového mléka se v roce 2015 propadla z rekordní úrovně 9,37 koruny za



Zmáselňovač

litr na 7,66 koruny. „Pokles výkupní ceny syrového mléka však následoval až se zpožděním za rychlým poklesem prodejních cen mléčných výrobků, především těch komoditních,“ uvedla. Ve srovnání s rokem 2014 cena komoditních mléčných výrobků, mezi které patří například sušené mléko, klesla až o 50 procent.

Olma je významným tuzemským výrobcem mléčných výrobků, mezi její hlavní odběratele patří obchodní řetězce. Rozhodující součástí prodejního sortimentu Olmy u většiny významných odběratelů v Česku, na Slovensku, v Polsku a Maďarsku jsou čerstvé mléko a smetany, kysané výrobky a jogurty. Export se na tržbách Olmy podílí více než deseti procenty.

Kromě Polska, Slovenska a Maďarska Olma podle Sokolové exportuje i do dalších zemí EU. „Sušené mléko je pak oblíbeným vývozním artiklem především do třetích zemí,“ podotkla.

V posledních letech Olma masivně investovala například do nové technologie na výrobu máselných výrobků, díky které jako první tuzemská mlékárna uvedla na trh tradiční máslo se sníženým obsahem tuku. Zařízení stálo bezmála 100 milionů korun.

V roce 2014 Olma zahájila další velkou investici za více než 100 milionů korun, která směřovala do nové výrobní linky na přírodní sýry, z nichž první pod názvem Olmín začala mlékárna prodávat loni. Na projekt získala Olma dotaci 46 milionů korun z Programu rozvoje venkova. Vedení Olmy si od projektu podle Sokolové slibuje zvýšení konkurenceschopnosti a diverzifikaci portfolia mléčných výrobků.

Skupina Agrofert ovládla Olmu v roce 2009, kdy kapitálově vstoupila do společnosti Milkagro, která byla majoritním vlastníkem mlékárny. Milkagro do té doby vlastnili zemědělci. Olma zaměstnává zhruba 440 lidí.

PAPAGO

monitorovací a měřicí moduly pro výrobu i skladování

PAPAGO jsme navrhli tak, aby umělo měřit různé parametry a zpřístupnit je v univerzálních datových formátech k integraci do dalších systémů a internetu věcí (IoT).



Společné vlastnosti:

- Ethernet nebo WiFi
- Čistokrevné PoE napájení
- Možnost externího napájení
- Spotřeba typ. jen 1,8 W
- Robustní hliníková krabička
- Komfortní webové rozhraní
- Notifikace mailem
- Komunikační protokoly: XML, http GET, SNMP, Modbus

skutečná velikost 1:1



Vyvíjíme a vyrábíme elektroniku na zakázku od roku 1990. Naše první zařízení pro internet věcí (IoT) byl teploměr TME již v roce 2005. Rádi vyrobíme něco i pro Vás.

papouch@papouch.com

+420 272 732 827

www.papouch.com

AUTOR: ČTK A AUTOMATIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

ČEŠTÍ ZPRACOVATELÉ MASA INVESTOVALI DO TECHNOLOGIÍ I DÍKY KRITICE MINISTRA

Podíl českého masa v tuzemských obchodech není ani poloviční, odhaduje ministr zemědělství Marian Jurečka (KDU-ČSL), prostor pro navýšení tohoto podílu v obchodech proto je. Jurečka to řekl na tiskové konferenci na konci srpna, na které obchodní řetězec Albert oznámil, že bude prodávat 100 procent červeného masa (zejména vepřové a hovězí), které není ve slevě, jen z českých chovů.

Ahold se proto dohodl s dodavateli na navýšení jejich výrobních kapacit. Například společnost Rabbit Trhový Štěpánov investovala do navýšení výroby 40 milionů korun, a to do stavebních úprav či strojů a do zařízení na kostkování, mletí a balení masa. Kostecké uzenyiny pak do závodu v Plané nad Lužnicí investovaly 50 milionů korun,

zejména do nových balících etiketovacích linek a automatických krájecích zařízení.

Nutnost investic vidí i ředitel Svazu chovatelů prasat Jan Stibal. „Chov prasat obecně představuje neustálou potřebu investic i v chovech které fungují. V okamžiku kdy chov zůstane prázdný, je jeho rozklad velmi rychlou záležitostí. V podstatě se nedá do takového chovu jednoduše vrátit. Většinou je třeba provést jeho naprostou rekonstrukci – někdy dokonce demolici a novou stavbu. Odhadnout, kolik peněz by bylo třeba k dosažení plné soběstačnosti si netroufám, ale byly by to částky v řádech miliard. Pokud by bylo ekonomické prostředí takové, že by dávalo alespoň základní jistotu, nebo přinejmenším určité procento naděje na návratnost investice,

pak by se prostředky určitě našly i na straně chovatelů. Samozřejmě investice by byly potřebné v celém řetězci – od chovů, staveb a technologií pro chov, přes jatka až po zpracovatele. Momentálně se zdá, že právě první dva jmenované články, tedy chovatelé a jatka by potřebovali posílit. Právě ti totiž pod přílivem levného masa ze zahraničí nejsou schopni konkurovat. Bohužel současný stav je takový, že i nejlepší chovy s nejlepšími výsledky jsou ve ztrátě. Tu pak z větší nebo menší části sanují různé dotace. To je právě důvod, proč se rozměr chovu prasat u nás neustále zmenšuje,“ popisuje aktuální stav Jan Stibal.

Jurečka doufá, že podíl masa z tuzemských chovů navýší i další řetězce a že rozšíří také nabídku o maso od menších producentů. „Tak, aby nebyli v té podmínce, že musí dodávat pro celou obchodní síť, ale jen pro lokální prodejny. Jsou některé obchodní řetězce, které na to začínají daleko více slyšet a začínají tyto projekty rozbíhat,“ dodal ministr.

Mluvčí řetězce Kaufland Michael Šperl ČTK řekl, že společnost maso nakupuje jen u prověřených dodavatelů, hlavně z České republiky, Německa a Rakouska. „Až 80 procent mladých býků do 24 měsíců bylo narozeno a vykrmeno v České republice,“ uvedl. Připustil, že u českých prasat ale procento tak vysoké není. „Do-

davatelé z České republiky nejsou schopni vyprodukovat tak velké množství vepřového v naší požadované kvalitě,“ upozornil.

Jan Stibal vidí důvody nízké kapacity českých dodavatelů jednoznačně. „V současné době to funguje tak, že je do České republiky dováženo naprosto nelogicky levné maso. Jeho cena naprosto neodpovídá tomu, zač jsou v zemi původu vykupována jatečná prasata. Pro příklad je k nám dovezena vepřová půlka z Belgie, a pokud vezmu její cenu, pak přesně odpovídá ceně vykoupeného prasete. Kde jsou náklady na porážku, opracování nebo dopravu? Jako Svaz jsme přesvědčeni, že se jedná o dumping nebo skryté podpory na vývoz. Oboje je v EU nepřijatelné. Bohužel náš antimonopolní úřad konstatoval, že sledování dumpingu nepatří mezi jeho legislativní možnosti a že s tímto stavem nemůže

nic udělat. Stejně zkušenosti mají i kolegové z ostatních nových zemí EU. Za tohoto stavu je tedy stížnost na to, že chovatelé nejsou schopni dodat potřebné množství absurdní. Nejprve byl celý sektor zdecimován dumpingovým dovozem a potom je ještě kritizován za to, že není schopen dodat potřebné množství,“ poukazuje ředitel Svazu chovatelů prasat.

Hypermarkety Globus mají veškeré vepřové maso od českých dodavatelů – jde o Jatký Bajer Bučovice, Jatký Český Brod a Toro Hlavečnick. „Pro cenově citlivé zákazníky,

kterých je stále většina, není původ masa natolik rozhodující, aby byli ochotni si za český původ připlatit, proto jako řetězec musíme držet spíše nižší cenovou hladinu i v případě českého vepřového,“ řekla dnes mluvčí Globusu Pavla Hobíková. Diskont Lidl uvedl, že podíl českého masa v nabídce nezveřejňuje.



UNIKÁTNÍ TECHNOLOGIE pro výrobce potravin a nápojů

Rotační podavač, magnetické separátory, tunelový detektor kovů s dopravníkem nebo v Česku speciální barevný třídič a řada dalších.

JELÍNEK-TRADING spol. s r.o.
www.jelinek-trading.cz

Stánek číslo 64
v hale G1 na MSV Brno

od 3. do 7. října





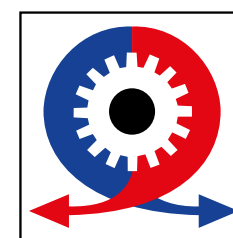
Když značení je hračkou!

Nové ink-jet tiskárny LINX 8920 a 8940



**Výhody nových tiskáren
LINX 8920 a 8940**

- Servisní interval 2 roky (18 000 motohodin)
- Ochranné krytí IP65
- Tisk až na 5 řádků
- Rychlost tisku až 6,25 m/s



MSV 2016

**Tiskárny představujeme
na MSV 2016 v Brně**

PAVILON E. MÍSTO Č. 31



LIDÍ V PIVOVARU DÍKY AUTOMATIZACI UBUDE, ALE NEZMIZÍ



Adam Brož, výrobně-technický ředitel
národního podniku Budějovický Budvar

AUTOR: PETR POHORSKÝ

FOTO: IVO HAJN

Ministr zemědělství Marian Jurečka už na počátku loňského roku řekl, že nechá Budvaru více peněz na investice. Je to důvodem, proč se zde nyní pořizuje tolik nových technologií nebo by investice byly i tak vysoké?

Jediným důvodem, proč do Budvaru nyní pořizujeme tolik technologií, je to, že se pivovar přiblížil horní hranici svých výrobních a logistických kapacit. Proto je nezbytné přistavět další provozy.

Spíše se mi jedná o to, jestli díky kroku ministra zemědělství můžete realizovat investice, na které byste jinak neměli finance.

Investice, se kterými pivovar počítá, jsou financovány z vlastních zdrojů podniku. Jsme velmi rádi, že nám vlastník umožňuje tyto prostředky použít na rozvojové projekty a jeho přístup je věcný a racionální.

Předchozí ministři zemědělství nebyli tolik přístupní k investicím?

Tento rok začínají investice z hlediska objemu prostředků výjimečné, jde o stavbu nových celků pivovaru dále rozšiřujících jeho kapacitu. Podobný rozvoj pivovar zažil po sametové revoluci, kdy stavěl kapacity pro uspokojení významného nárůstu poptávky po jeho pivu. V celé historii nechyběly ani investice zajišťující prostou obnovu jednotlivých středisek pivovaru. Přístup vlastníka k investičním záměrům byl vždy rozumný.

Které z investic jsou teď pro vás prioritní?

Do těch s nejvyšší prioritou jsme se již pustili, tedy vyřešení logistiky celého pivovaru. Vzhledem k tomu, že v nedávné minulosti došlo ke změnám struktury celého trhu s pivem v Evropě a prodává se více plechovek a lahví oproti minulosti, bylo nutno vyřešit, jak toto množství logisticky náročnějšího zboží včetně prázdných obalů a materiálů zvládnout. Nyní již fungujeme téměř na hranici kapacity logistiky, využíváme maximální směnnosti a všech časových rezerv, které nám provoz umožňuje. Proto jako první stavíme logistické centrum, které nám zajistí nejen skladovací kapacitu umožňující optimální plánování stáček linek, ale i distribuční kapacitu, abychom byli schopni dodat zákazníkům to, co si přejí.

Která investice je pro vás manažery nejnáročnější z hlediska přípravy a realizace? Můj tip je logistické centrum.

Váš tip je správný vzhledem ke komplexnosti projektu napříč obory pivovarství, logistiky, informačních technologií, strojních a stavebních technologií, ačkoliv ani další plánované investice zejména do kvasných a stáček kapacit nejsou pro řízení pro-

jektů o moc jednodušší. Správná koncepce logistického centra rozhodne o fungování toků materiálu uvnitř pivovaru na další desítky let. Udělat chybu při přípravě logistického centra by znamenalo značné problémy v budoucnu. Na samotné logistické centrum naváže navýšení stáček kapacit, což umožní další růst prodeje piva v lahvích. Stáček sudů má dosud dostatečnou kapacitu.

Když jsem tady byl naposledy v únoru 2013, tak plechovková linka byla krátce po výstavbě a běžela jen asi dva nebo tři dny v týdnu. Přepokládám, že tam asi nebude nutno kapacitu v nejbližších letech navyšovat...

Jelikož je nová, tak by se to dalo předpokládat, ale trh s pivem v plechovkách je velmi dynamický. V horizontu pěti let její kapacita zřejmě vystačí, ale již nyní se zabýváme myšlenkami na rozšíření plechovkové stáčky. Její sestava byla koncipována na možné rozšíření a toto řešení bude třeba mít při ruce pro aktivaci ve chvíli, kdy to budeme potřebovat. ▶





Budou tyto projekty něčím zvlášť inovativním třeba rozsáhlejším nasazením automatizace?

Ano, pivovar využije nemodernějších technologií v celém budovaném řetězci počínaje plně automatizovaným zakladačovým skladem, který má minimální nároky na obslužnost. V menším měřítku jsme si tuto technologii již odzkoušeli. I v samotné distribuci bude použit nejvyšší stupeň automatizace pro rychlé odbavení všech expedovaných šarží. Celá koncepce směřuje k odstranění prostojů, chyb a v neposlední řadě i nedostatku kvalifikovaných pracovních sil na trhu. Vším, čím se pivovar bude v budoucnu zabývat nejen v oblasti logistiky, ale i ve výrobě, je maximální využití automatizace, protože kvalifikovaní lidé jsou čím dál vzácnější a dražší.

Je možné, že byste v budoucnu stáčeli do PET lahví, jak to dnes dělají prakticky všechny velké české pivovary? Vy se tomu zatím vyhýbáte.

V tuto chvíli změnu nechystáme. PET láhev nepovažujeme za důstojný obal pro prémiové pivo značky Budweiser Budvar.

Trendem posledních let je zvyšování automatizace varního procesu, jak daleko v této oblasti chcete zajít?

Pokud se týká samotné varny, už v roce 2001 jsme využili procesní řízení automatem pro všechny recepty, které varna vaří, a nyní z manuálních operací zůstalo jen dávkování hlávkového chmele, který používáme ze sta procent. Na operátorech zůstává také senzorická a vizuální kontrola.



Operátor tedy může kdykoliv manuálně zastavit či prodloužit var, upravit teploty apod...

Je to tak, ale ve standardním provozu je automat schopen uřídit mnoho operací, nestandardní záležitosti se eliminují výběrem kvalitní suroviny a tento přístup dává příležitost k co nejsnazšímu řízení automatem. Dnes řídí jednu varní soupravu jeden operátor a prostor pro další úsporu personálu je tedy minimální.

Je pro pivovar velikosti Budvaru ještě reálné, aby udělal speciál třeba ze zeleného chmele?

Ptáte se v pravou chvíli, protože v době, kdy děláme tento rozhovor (29. srpna odpoledne – pozn. redakce) k nám míří auto z Žatce s dnes načesaným čerstvým chmelem. Okolo 16 hodiny se na varně potkáme s již pátou generací limitované série speciálního silného piva Bud B:Strong se 100%-ní dávkou čerstvého chmele.

Používáte pro speciály nebo pro doladění chuti i studené chmelení?

V případě Budvaru se chmelící dávka přidává ve varně, nikde dál se už chmel, ani hořké či jiné látky nepřidávají. Studené chmelení je jedna z technologií, které směřují k úplně jiným typům piva, než je náš ležák.

Ptám se, protože mi pivovarští z jednoho velkého českého pivovaru říkali, že tuto technologii používají pro doladění chuti u ležáku.

Studené chmelení posouvá chuť piva úplně jinam a vyrobíte úplně jiné pivo, než je ležák. Pro tento typ piva to určitě není tradiční postup.

Jak se s nadsázkou říká, když malý pivovar zkazí várku, tak je to prohlášeno za speciál a je po starostech, to si ale podnik vaší velikosti s mohutnými objemy varny a kvasných tanků nemůže dovolit.

Přesně tak, u malých pivovarů je často každá várka originál a spotřebitel na ně obvykle nenahlíží tak přísně jako na velký pivovar, v tomto to mají malí producenti snazší.

Pokročilá automatizace ve velkých pivovarských skupinách dnes často znamená snižování počtu technologů, kteří znají proces výroby piva, kterou cestu jste zvolili vy?

U nás nikoliv, naopak, s náběhem nových projektů a technologického rozvoje jsme náš technologický tým posílili. Samotnou automatizaci lze nahradit nejprve manuální práce, poté dohlížecí, ale u rozhodovacích funkcí je stále potřeba kvalifikované síly. Právě u sofistikovaných technologií je nutné posílit práci kvalifikovaných technologů.

Kromě funkce výrobně-technického ředitele jste i hlavním sládkem pivovaru, dostanete se občas ještě k ochutnávání při vaření sladiny, mladiny nebo k ochutnávání ve sklepě?

Naštěstí se do výroby dostanu prakticky každý den, samozřejmě v pozici supervizora, kdy si vybírám, kterou část výroby je třeba zkontrolovat, na denní rutinní bázi vše obstarává podsládek. Kontakt vedoucích pracovníků výroby se samotným pivem u nás ztracen nebyl, je to dáno i rozměry pivovaru, který je možné za dvacet minut obejít.

Trendem moderního velkokapacitního pivovarství je uzavřené kvašení v cylindrokónických tancích, což se děje i u vás v Budvaru. Používáte je jen pro hlavní kvašení nebo tam probíhá i dokvašování?

Budvar vlastní cylindrokónické tanky od devadesátých let a od samotného počátku je používá jen pro hlavní kvašení. Zachoval

klasickou technologii dvoufázového kvašení a využil cylindrokónické tanky pro zlepšení stavu mikrobiologie a kontroly procesu kvašení, ale nezneužil je pro urychlení kvašení a nahrazení klasického procesu ležení, které probíhá v tradičních horizontálních ležáckých tancích.

Myslíte si, že automatizace v pivovarství může zajít až tak daleko, že v horizontu pěti či deseti let se z výrobního procesu velkých pivovarů prakticky odstraní člověk jako tomu dnes například v automobilkách?

Práce, u které člověk do procesu nevnáší nic, co neumí automat, postupně mizet bude. Pokud se dnes podíváme na trh práce, je těžké získat člověka, který bude ochotný sloužit na tři směny. V takovém případě automatizace situaci elegantně řeší. Lidí ubude, ale nemyslím si, že z pivovaru zmizí. Pokud uvážíme dostupnost operátorů a cenu lidské práce, pivovary jistě včetně našeho omezí nutnou obslužnost na některých pozicích, kde se dříve automat nevyplatil.

Budvar se jakožto státní podnik musí řídit zákonem o veřejných zakázkách, jak velká je to komplikace při modernizaci nebo pořízování nových technologií? Oba víme, že nejlevnější dodavatel nebývá vždy nejlepší a při nákupu technologií to je skoro pravidlo, protože rozhoduje kvalita provedení, spolehlivost provozu, úroveň servisních služeb a dalších nezbytných ukazatelů.

Budějovický Budvar je národní podnik, a i když je jeho stoprocentním vlastníkem stát, nevztahuje se na něj zákon o veřejných zakázkách. Obava, že nejlevnější neznamená vždy nejlepší, je namístě, a náš podnik také jako jediné důležité kritérium pro





výběr nepoužívá pouze cenu. Vedle ceny se vyhodnocuje ve všech případech kvalita, reference nebo zkušenosti, a tato kritéria nám pomáhají zodpovědně vybrat nejlepšího dodavatele pro pivovar.

Pokud vás tedy může kontrolovat Ministerstvo zemědělství nebo Nejvyšší kontrolní úřad tak tyto subjekty vám třeba nevyčtou, že jste si mohli koupit například levnější linku z Číny?

Náš přístup k výběru dodavatelů je velmi zodpovědný a dosavadní kontroly neshledaly žádné nedostatky.

Řada i českých pivovarů vaří svoje produkty v zahraničí, nepřemýšleli jste o něčem takovém i zde?

Výroba piva značky Budweiser Budvar je vázána Chráněným zeměpisným označením a tato značka bude vždy vyráběna pouze na jednom místě na světě, a to v Českých Budějovicích.

Ozývají se hlasy, že by stát neměl vařit pivo, ale měly by se tomu věnovat jen soukromé subjekty. Co o tomto názoru myslíte?

Pivo vaří pivovar a stát je jeho vlastníkem. Na tom, že stát vlastní některé podniky, není podle mého názoru nic špatného.



Sypání čerstvého zeleného chmele do mladinového kotle

STUDENÁ MIKROBIOLOGICKÁ STABILIZACE PIVA S GARANTOVANÝMI VÝSLEDKY

Koncová membránová mikrofiltrace před plněním



Lepší sensorika piva ve srovnání s pasterizací

- Studená stabilizace (mikrofiltrace) uchovává jedinečnou původní charakteristiku piva a v porovnání s pasterací lze docílit čerstvé a přirozené chuti bez pasterační pachuti
- Materiálové vlastnosti filtrační membrány Parker se vyznačují nízkou adsorpcí a tím minimalizují ztrátu žádoucích charakterových složek piva a zachovávají pěnivost

Volitelný parametr zachycovací schopnosti filtrace Parker domnick hunter

- Mikrofiltrace umí odstranit veškeré mikroorganismy z piva; je rovněž účinná proti vývojovým stádiím mikroorganismů, jako spóry a cysty, jenž jsou rezistentní vůči teplu při pasterizaci
- Pokud je pro pivovar dostačující pouze odstranění kvasinek z piva (ne bakterií), systém umožňuje využití adekvátních filtračních elementů (méně ostrých), avšak s absolutním zachytem kvasinek (při nižších ekonomických nákladech)

Garantované výsledky i při nadstandardně vysoké mikrobiální zátěži vstupního piva

- Nejvyšší účinnost zachytu kvasinek a bakterií v porovnání s jinými zavedenými filtracemi (až 10^7) bez ohledu na vstupní mikrobiologickou zátěž
- Řádově vyšší účinnost filtrace s prakticky 100% zachycovací schopností, ve srovnání s MMS filtrem
- Před zahájením každé filtrace lze snadno otestovat integritu (neporušenost) filtračních elementů a ověřit tak jejich maximální účinnost

Výrazně delší trvanlivost stabilizovaného piva

- Studená stabilizace zajišťuje jedinečné vlastnosti piva po celou dobu jeho životnosti
- Garantovaná „nula“ kvasinek na výstupu piva z filtru - v takovém případě je mikrobiologická stabilita časově neomezená



www.parker.cz

BF
BÍLEK FILTRY
www.filtrace.com

Parker domnick hunter

ENGINEERING YOUR SUCCESS.

AUTOŘI: HORST GRUND, INNOWATECH, EMPFINGEN;
CHRISTIAN PÖPPERL, STIEGLBRAUEREI, SALZBURG

DESET LET S MODERNÍ TECHNOLOGIÍ DEZINFEKCE V PIVOVARU STIEGL

Pivovar Stiegl v Salzburgu byl založen v roce 1492. Zdejší tradice se snoubí s používáním a integrací nejnovějších technologií ve tradičním oboru pivovarovství. Stiegl byl navíc jedním z prvních, který se rozhodl používat elektrochemicky aktivovanou vodu (ECA) pro dezinfekci svých sanitačních systémů (CIP) a tuto technologii od roku 2006 postupně rozšiřuje.

Vše začalo článkem v časopisu Brauwelt publikovaným začátkem roku 2005, který psal o kvalitě vody v pivovarském průmyslu a tehdy málo známém procesu membránové elektrolyzy a dezinfekčním roztoku anolytu. Technici pivovaru Stiegl okamžitě začali intenzivně shánět informace o anolytu a postupu jeho výroby a následně přizvali autora článku k četným diskusím. Důvodem této zvýšené aktivity a zájmu bylo především použití anolytu pro dezinfekci procesní vody. V té době měl pivovar Stiegl problém se zvýšenými hodnotami AOX (adsorbable organic halogens –

halogenované organické sloučeniny) ve své odpadní vodě, což bylo způsobeno zejména používáním kyseliny bromoctové v jeho sanitačních systémech CIP.

Aby se mohl pivovar Stiegl opřít při svém rozhodování o kvalitní podklady, zadal provedení studie Technické univerzitě v Munich-Weiherstephanu. Po dokončení studie – a výsledky o vynikajícím dezinfekčním účinku anolytu byly potvrzeny – šlo vše velmi rychle. Brzy poté byla podána objednávka s jasně definovanými kritérii úspěšnosti:

- stejné nebo lepší mikrobiologické výsledky,
- nižší spotřeba vody,
- bez korozivního působení na materiály,
- bez rizika pro produkt.



Automatizace v potravinářství | září 2016

Popis projektu

V březnu 2006 byl v pivovaru nainstalován systém membránové elektrolyzy Innowatech typ G1 iD pro výrobu aktivní složky v anolytu. Tzv. anolyt se vyrábí pouze z vody a vysoce čistého chloridu sodného (NaCl). V prvním kroku se automaticky vyrobí slabý roztok soli s koncentrací přibližně 0,4 %. Ten následně projde elektrolytickými komorami.

Oddělením katody a anody speciální membránou je možno přímo v elektrolyzáru produkovat anolyt s neutrálním pH 7. To je velmi důležité, protože v tomto rozsahu pH je podíl kyseliny chlorné v anolytu vyšší než 80 %, což má zásadní význam pro účinnou dezinfekci. Na druhou stranu, podíl nežádoucího elementárního chlóru je pod 0,1 %. Vysoká reaktivita soli a minimální související úroveň chloru v roztoku Innowatech Anolyte® zaručují vysokou kompatibilitu s materiály – je zamezeno korozi kovů nebo agresivnímu vlivu na elastomery a plasty.

To patří k nejvýznamnějším kritériím, kterými se od ostatních odlišují tržně dostupné membránové elektrolyzéry, označované také jako systémy elektrochemicky aktivované vody (Electrochemically Activated Water – ECA).

Výsledný koncentrát Innowatech Anolyte® se automaticky ředí na požadovanou aplikační koncentraci vodou za zásobních nádrží anolytu – v tomto případě na koncentraci 4 ppm a používá se v sanitačních systémech CIP jako vysoce účinný dezinfekční prostředek. Výroba anolytu je řízena na bázi spotřeby prostřednictvím senzorů výšky hladiny v zásobní nádrži. Dávkování do sanitačních nádrží CIP se monitoruje pomocí vodivostních senzorů.

V prvním kroku, od března do září 2006, byl instalován sanitační systém CIP ve sklepě, společně se systémem výroby anolytu. Po čištění zásadami a kyselinami se nyní Innowatech Anolyte® každodenně využívá pro sanitaci kvasných nádob. Tradiční dezinfekční prostředky jsou nyní bez výjimky nahrazovány. Po důkladné a průběžné kontrole nádrží a trubek byly všechny sanitační systémy CIP modernizovány na systémy Innowatech ECA. Navíc je nyní prostředkem Innowatech Anolyte® dezinfikována veškerá čerstvá i skladovaná voda ve všech sanitačních systémech CIP.

V září 2010 byl na seznam systémů dezinfikovaných anolytem přidán sklep pro speciální piva (typu Ale), přičemž celý potrubní systém a nádrže CKT jsou dezinfikovány anolytem. Sterilizace horkou vodou již není zapotřebí. Systém výroby anolytu, typ G1 iD, instalovaný v roce 2006, dosud vyrábí denně přes 2 000 litrů koncentráту Innowatech Anolyte®.

V průběhu deseti let postupně přešlo na dodávky anolytu celkem sedm sanitačních systémů CIP, které jej využívají pro dezinfekci nádrží přístrojů a potrubí. Na těchto sanitačních systémech CIP běží denně v průměru 20 cyklů čištění a dezinfekce.

Fakta a čísla po deseti letech

Malá změna s velkým dopadem přišla s dezinfekcí čerstvé a skladované vody pomocí anolytu – tyto druhy vody používané pro oplachování nyní nemají žádné mikrobiologické nálezy.

Závěr

Po deseti letech zkušeností s prostředkem Innowatech Anolyte® je evidentní, že kritéria úspěšnosti stanovená v době objednávky se průběžně plní k plné spokojenosti zákazníka. Kromě ekonomických a ekologických přínosů je nutno zdůraznit také výrazně lepší a stabilní mikrobiologické výsledky, včetně vypuštění každoročního procesu čištění speciálních nádrží. Kvalita produktu a kompatibilita s materiálem jsou důležitým vedlejším efektem, který šetří spoustu času a potíží. Celkově vzato je technologie Innowatech ECA moderní, účinnou a cenově výhodnou technologií dezinfekce. Na dotaz, co by dnes dělal jinak, pokud by měl tuto technologii implementovat znovu, vrchní sládek Christian Pöpperl odpověděl: „Nezměnili bychom vůbec nic a implementovali bychom zase technologii Innowatech Anolyte.“



září 2016 | www.automatizacepotravinarstvi.cz

AUTOR: LEOŠ BLAŽEK, PRODUKTOVÝ MANAŽER, RITTAL CZECH, S.R.O.

RITTAL ROZVÁDĚČOVÉ SKŘÍNĚ HD PRO POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL

Čištění wapkou bez obav

Perfektní čistota v potravinářství vyžaduje nekompromisní řešení. Výroba potravin podléhá přísným hygienickým předpisům, které platí jak pro vlastní výrobní prostory, tak také pro prostory, ve kterých probíhají procesy předcházející výrobě a následné procesy. Přísné předpisy, jako splnění požadavků EHEDG a standardy ISO a IFS, kladou na stroje a celková řešení potravinářské výroby zvýšené požadavky.

Při výrobě potravin se velice často používá tzv. mokrého čištění, které se hodí pro odstranění všech druhů nečistot. Výrobní zařízení včetně logistického zázemí a všechny oblasti, ve kterých se zpracovávají živočišné nebo rostlinné tuky, mléko a zejména maso, kladou ty nejvyšší požadavky na hygienu a bezpečnost. Ideálním pomocníkem pro úklid je v tomto případě vysokotlaké zařízení, horká voda a čisticí prostředky.

Aby wapka byla pomocníkem

Čištění vysokotlakou vodou je možná snadné a rychlé, ale také přináší vysoké nároky na ochranu zejména elektronického vybavení stroje. Pro tyto účely nabízí společnost Rittal řešení v podobě rozváděčových skříní v hygienickém provedení. Tyto rozváděčové skříně jsou konstruovány tak, aby splnily ty nejpřísnější evropské normy a směrnice. Jejich konstrukce je dosti odlišná od běžných rozváděčových skříní.



Nejdůležitější odlišnosti jsou: nerezové provedení s jemně zbrošeným povrchem se zrnitostí 400, obvodové sklonky střeš a dveřních křídel, vnitřní závěsy, speciální uzávěry, silikonové těsnění a mnoho unikátního příslušenství. Robustní a promyšlená konstrukce spolu se silikonovým těsněním, nabízí vysoký stupeň krytí IP66 (podle ČSN EN 60529), respektive IP69K (podle DIN 40050-9). Právě stupeň krytí IP69K přináší jedinečnou odolnost vůči tak oblíbenému způsobu čištění jakým je tlaková voda z wapkou. Pro úplnost uved-

me, že stupeň krytí IPX9K podle standardu značí „Chráněno proti tlakové vodě (WAP)“.

Skříně Rittal v hygienickém provedení jsou tedy ideální ochranným obalem pro elektrickou a elektronickou výbavu stroje. Není přeci nic horšího, než nečekaná odstávka výroby z důvodu vyplavení rozváděče, které je způsobeno při čištění tlakovou vodou. Hygienické provedení skříní Rittal je tedy vhodné jak pro mokré, tak suché čištění. Konstrukce skříní je provedena tak, aby

byla odolná a robustní. Zároveň však jednoduchá, bez zbytečných záhybů a štěrbin. Čištění těchto rozváděčových skříní je velice snadné po celém jejich povrchu. Použitím skříní Rittal v hygienickém provedení si usnadníte čištění, certifikaci dle IFS a zajistíte odolnost proti mokrému čištění wapkou.



AUTOR: DANIEL HAVLÍČEK, WWW.FACTORYAUTOMATION.CZ

ROBOTY V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU? POMÁHAJÍ ZVLÁDNOUT TUNY ZBOŽÍ



Jaké jsou výhody automatické paletizace? Vyplatí se paletizační roboty i malým podnikům? Kolik tun zboží jsou schopny přendat na paletu za jednu hodinu? Také na tyto otázky odpovídal Regional Sales Manager společnosti FANUC Jiří Bažata.

Počet průmyslových robotů v potravinářství stoupá. Jak se změnil jejich počet za posledních několik let?

Množství průmyslových robotů v potravinářství sice skutečně stoupá, nicméně nárůst není tak markantní jako např. v oblasti automobilového průmyslu. Pokud bychom to vyjádřili čísly, počet robotů v potravinářském průmyslu vzrostl o několik jednotek až desítek oproti stovkám až tisícům v automobilovém průmyslu.

Jaká budoucnost a které možné způsoby použití se plánují v případě kolaborativních robotů v potravinářském a nápojovém průmyslu?

Možnosti použití kolaborativních robotů v potravinářství jsou z mého pohledu podobné jako v automotive, všude kde je třeba řešit přímou spolupráci robota a člověka, nebo tam kde je třeba implementovat robota do stávající technologie a narází se na problém nedostatečného místa pro umístění bezpečnostního oplocení. Kombinaci těchto 2 faktorů jsme zrovna nedávno řešili

pro jednoho významného výrobce potravin. Jedná se o paletizaci na konci 3 výrobních/balících linek, kde je omezený prostor a potřeba zachovat volný prostor pro přístup obsluhujícího personálu. FANUC může díky největšímu kolaborativnímu robotu na trhu nabídnout řešení pro kolaborativní manipulaci až do 35 kg.

Jaké jsou hlavní výhody automatické paletizace v potravinářském průmyslu?

Díky robotickým paletizátorům v první řadě dochází ke zvýšení produktivity, výkonu a flexibility. V aplikacích, kde probíhá paletizace těžkých produktů, se samozřejmě také usnadňuje namáhavá práce pro obsluhu.

Jaký mají paletizační roboty dosah a hmotnost zátěže?

Spektrum paletizačních robotů je široké. Paletizaci na palety interně rozdělujeme na malou a velkou. Klasické robotické paletizátory, které jsou nejpoužívanější, jsou čtyřosé roboty. Jejich maximální nosnost je 700 kilogramů a dosah 3,2 metry. Co se týče malé paletizace, která je zhruba do 100 kilogramů, u té se využívají pětiosé a šestiosé paletizační roboty.

Kolik tun zboží jsou robotické paletizátory schopny přendat na paletu například za jednu hodinu?

Zde samozřejmě záleží na typu paletizačního robota. Například nejvýkonnější a největší čtyřosý paletizační robot je řady M-410, který má nosnost 700 kilogramů, zvládne až 490 tun za jednu hodinu.

Uvedte nějaké příklady, kde je vhodné paletizační roboty nasadit?

Jednoduše všude, kde probíhá paletizace. To znamená na konci výrobních linek, kde na výstupu vyjde krabice či pytel. Ty samozřejmě mohou být různých rozměrů a typů a je potřeba je složit do definovaných skladeb pro zákazníky. Když paletizaci dělá člověk s různými druhy boxů či pytlů, může do tohoto procesu vnést



nějakou chybu – skladbu složí špatně a zákazník ji pak reklamuje. Nasazením paletizačních robotů s vhodným programem či detekcí produktů pomocí kamerového systému se riziko vzniku případných chyb eliminuje.

Vydrží paletizační roboty pracovat i v náročných podmínkách, například v prostředí se zvýšenými teplotami?

Ano, paletizační roboty a řídicí jednotky jsou konstruovány tak, aby vydržely pracovat v prostředí s teplotami až do 45–50 °C. FANUC má navíc ve svém portfoliu průmyslové roboty, které disponují zvýšeným krytím a odolností proti agresivnímu prostředí.

Jakou životnost paletizační roboty mají?

Na životnost průmyslových robotů se nás často ptají naši zákazníci. Velmi záleží na tom, na jaký druh aplikace jsou využívány. To znamená, jak je konkrétní aplikace navržena, v jakém taktu



průmyslový robot pracuje, či jak hodně jsou zatěžované nebo přetěžované jednotlivé osy.

Dá se nějak přetěžování os průmyslových robotů zabránit?

FANUC má několik nástrojů, kterými dokáže optimalizovat jednotlivé zatížení os a prodloužit tak životnost průmyslových robotů. Některé aplikace jsou však z hlediska cyklů tak náročné, že i po optimalizaci dochází k přetěžování os, což má vliv na životnost průmyslového robota. Máme aplikace, kde robot bez problému funguje 15–20 let. Máme i aplikace, kde roboty po 10 letech vyžadují větší zásah. Nicméně to neznamená, že je neopravitelný a přestane být funkční. FANUC má k dispozici originální náhradní díly, díky kterým se robot opět omládne a dostane se do formy.

Vyplatí se paletizační technika i malým a středním podnikům?

Paletizační technika se malým a středním podnikům rozhodně vyplatí. I malá či střední firma může mít produkt, který dělá ve velkém množství, ve velkých dávkách a s důrazem na produktivitu. Samozřejmě jde hlavně o to, aby za pořízení paletizační techniky stála návratnost.

Jak paletizační roboty na paletizačních linkách dokážou rozpoznat několik desítek velikostí krabic?

Paletizační roboty mají v programu nastavenou jednak schopnost rozpoznat a manipulovat s různými velikostmi krabic. S tím souvisí volba typu robotického chapadla. To je buď univerzální, tedy uzpůsobené na různé rozměry. Nebo se aplikuje výměnný systém chapadel, ať už mechanicky nebo automaticky. Druhou možností je využít inteligentní kamerový systém iRVision, který dokáže rozpoznat velikost, polohu i orientaci zboží.

AUTOR: ČTK

HAMÉ DÁ NA MODERNIZACI SLOVENSKÉHO ZÁVODU VÍCE NEŽ OSM MILIONŮ KORUN

Česká potravinářská společnost Hamé plánuje investovat více než 300 000 eur (8,1 milionu korun) do modernizace svého závodu na východě Slovenska, který je v zemi pod Tatrami největším výrobcem majonéz, tatarských omáček a dresinků. Novinářům to řekl generální ředitel Hamé Martin Štrupl. Hamé s ohledem na zvýšení nákladů připravuje zdražení produktů.

„Nejen náš závod v Prešově, ale celé Hamé Slovakia chceme dále rozvíjet, protože slovenský trh je pro nás hned po mateřském Česku druhým nejdůležitějším. Závod Doma Prešov stále bereme jako základnu

pro další rozvoj naší skupiny v tomto regionu,“ uvedl Štrupl.

Hlavní část plánovaných investic Hamé do slovenské divize bude vynaložena na nákup technologií. Po dokončení projektu kapacita závodu ve výrobě majonézy stoupne asi o třetinu. Firma tam rovněž například instaluje novou linku na plnění produktů do plastových obalů. Prešovský závod Hamé zaměstnává asi pět desítek lidí.

Štrupl uvedl, že Hamé je v jednání s obchodními řetězci ohledně zvýšení cen svých produktů. Podnikání společnosti

podle něj ovlivňuje například zdražení surovin, a to cukru a vepřového masa, vyšší poplatky v souvislosti s novým slovenským zákonem o odpadech či kurzovní výkyvy. „Potřebujeme ten vliv promítnout (do cen) okamžitě,“ řekl Štrupl.

Čisté tržby Hamé za vlastní a dovezené výrobky na Slovensku v prvním letošním pololetí mírně vzrostly na 15,08 milionu eur (407 milionů korun). Slovenský trh se na tržbách skupiny podílí 18 procenty. Kunovického výrobce potravin Hamé dříve v tomto roce převzala norská skupina Orkla. Díky této akvizici zdvojnásobí svůj obrát ve střední Evropě.



Automatizace v potravinářství | září 2016

POTRAVINÁŘŮM POMÁHÁ PROGRAM ROZVOJE VENKOVA MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ

Potravináři mohou čerpat podporu v rámci Programu rozvoje venkova (PRV) hlavně ze dvou operací: 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů a 16.2.2 Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh (potravinářské inovace).

Nejbližší příjem žádostí na tyto operace bude v termínu 11.–31. 10. 2016

Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

Podpora je určena pro malé a střední podniky na projekty staveb, modernizace a rekonstrukce budov pro skladování a zpracování zemědělských produktů i na pořízení všech potřebných technologií, jako jsou například stroje, nástroje a zařízení pro zpracování, konečnou úpravu, balení, značení výrobků. V podzimním kole příjmu žádostí rozdělí Ministerstvo zemědělství mezi potravináře více než 756 milionů korun.

Podpora vývoje nových produktů, postupů a technologií při zpracování zemědělských produktů a jejich uvádění na trh

Potravináři mohou žádat o podporu na projekty, kdy ve spolupráci s výzkumnou institucí vyvíjejí nové nebo významně zlepšené produkty, postupy, nebo technologie. O dotaci může žádat uskupení minimálně dvou subjektů, z nichž aspoň jeden musí podnikat v potravinářství nebo krmivářství a minimálně jeden musí být výzkumnou institucí, případně může žádat samotný podnikatel, pokud má dostatečné zázemí pro vývoj. V podzimním kole příjmu žádostí je pro ně připraveno přibližně 547 milionů korun.

Veškeré informace týkající se poskytování podpor z Programu rozvoje venkova jsou k nalezení na webových stránkách Ministerstva zemědělství www.eAgri.cz v sekci Dotace, složce Program rozvoje venkova ČR na období 2014-2020 i na stránkách platební agentury SZIF www.szif.cz.



FANUC

Perfektní team

Kompletní řešení pro sbírání,
balení a paletizaci



Silný partner pro kompletní manipulační proces

Nikdo jiný Vám nenabídne tak ucelenou nabídku. Nejširší produktová řada v průmyslu umožňuje FANUC poskytovat vše, co potřebujete pro zrychlení, zpružnění a zefektivnění Vašich manipulačních procesů. Ideální roboty pro sbírání, balení a paletizaci umožňují perfektní synchronizaci a hladký průběh procesů od prvního do posledního kroku. Nezáleží, zda je Vaše zboží velké nebo malé, lehké nebo těžké, robustní či křehké, vždy máme perfektní řešení pro všechna průmyslová odvětví a aplikace. **Smart, strong, yellow**



FANUC Czech s.r.o.
Tel.: +420 234 072 900
www.fanuc.cz

