



## Navýšení výroby o 25 % při nárůstu spotřeby energie pouze o 2%

Arla Foods, Rødkærsbro, Dánsko

Příklad z praxe



Během pouhých dvou let dokázala dánská firma Arla Food zvýšit výrobu o 25 % při nárůstu spotřeby energie o pouhých 2 %.

**Nepřetržitá výroba, 24 hodin denně, 7 dní v týdnu, 365 dní v roce. Tímto tempem je vyráběna mozzarella v v dánském závodě společnosti Arla Foods. V rozmezí pouhých dvou let navýšila firma výrobu o 25 % při nárůstu spotřeby energie jen o 2 %. K realizaci těchto pozitivních změn napomohlo téměř 300 čerpadel Alfa Laval.**

Arla Foods má více než 16.000 zaměstnanců a v roce 2010 dosáhla čistého ročního obrátu 49 miliard dánských korun. Zatímco mléčné výrobky jejich značek (jako Arla, Lurpak a Castello) se prodávají ve více než 100 zemích, Arla Foods vyrábí mléčné výrobky pro své zákazníky napříč Evropou, na Blízkém východě, v Japonsku a Asii. Závod na výrobu mozzarely v Rødkærsbro v Dánsku, postavený roku 1989, vyrábí téměř v nepřetržitém provozu. Díky tomu dosahuje výrobní kapacity přes 60.000 tisíc tun mozzarely a strouhaného sýra za rok. Výrobní závod v Rødkærsbro má certifikaci ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001 a také "British Retail Consortium

standards" (standardy Sdružení britských maloobchodníků).

Per Hansen, Engineering Manager v Rødkærsbro uvádí: "Náš závod na výrobu mozzarely je největší v Evropě. Vyrábíme okolo 63.000 tun ročně. To je o 25 % více než jsme vyprodukovali před dvěma roky a přitom spotřebováváme jen o 2 % energie navíc."

Dosažení velkého objemu výroby mléčných výrobků, za současného použití menšího množství energie na jejich výrobu, vyžaduje chytrý přístup a sofistikované technologie. Zefektivnění výroby v Arla Foods dosáhli díky neustálé optimalizaci výrobního procesu. Jednou z oblastí, na kterou se přitom zaměřili, bylo čištění (CIP). Od roku 2008 se podařilo snížit počet čisticích cyklů ze sedmi na pět týdně - to vše bez nutnosti významných investic do nových technologií. Přitom jsou dodržovány stejně vysoké standardy kvality.

Per Hansen vysvětluje: “Když jsme začínali, prováděli jsme čištění sedmkrát do týdne. Dnes ho provádíme pouze pětkrát. S ohledem na čas to znamená, že v rámci jednoho týdne se nám podařilo získat 10 hodin výrobního procesu navíc.”

Každý týden ve výrobě dochází k přeměně 12 700 tun syrového mléka na sýr mozzarella. To nevyžaduje pouze udržení odstávek na minimum, ale také spolehlivá čerpadla. V závodě je v provozováno 300 čerpadel, z nichž 90 % dodala Alfa Laval.

Per Hansen říká: “Čerpadla a další výrobní technologie od Alfa Laval významně přispěly ke zvýšení naší produkce a energetické účinnosti.”

Tetra Pak, alianční partner Alfa Laval, je hlavním dodavatelem výrobních zařízení v závodě Arla Foods v Rødkærrebro, kde má na starosti i proces optimalizace. Torben Bertelsen, Key Account Manager ve firmě Tetra Pak, k tomu poznamenává: “Snížit počet čisticích cyklů v závodě s nepřetržitým provozem bylo možné pouze díky tomu, že výrobní zařízení vyhověla specifickým požadavkům výrobního procesu.

”Čerpadla Alfa Laval musí zajistit nejen nižší spotřebu energie, ale také extrémně vysokou provozní spolehlivost, aby nám pomohla snížit počet servisních úkonů během plánovaných odstávek”, pokračuje Bertelsen.“ Pro zajištění maximální efektivity držíme skladové zásoby čerpadel a ventilů. Během čisticího cyklu, když je výroba přerušena, můžeme čerpadla a ventily rychle vyměnit. To nám umožňuje provádět údržbu a servis i při nepřetržitém provozu a předejít tak neplánovaným odstávkám.”



Téměř 300 čerpadel Alfa Laval pomohlo zvýšit produkci a energetickou účinnost výrobního procesu mozzarely ve výrobním závodě Arla Foods.

#### Kontakty

Aktuální kontakty společnosti Alfa Laval a seznam autorizovaných distributorů a servisních partnerů získáte na webových stránkách [www.alfalaval.cz](http://www.alfalaval.cz)