

AUTOMATIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

**NA POČÁTKU VÝROBY
VŽDY MUSÍ BÝT PEKAŘ,
ROBOTI PŘIJDOU
AŽ PO ZAMRAŽENÍ**

Jiří Vlček, předseda představenstva
FrostFood a.s.



REPORTÁŽ

Nové trendy v pivovarských technologiích
na tradiční mezinárodní konferenci

NOVINKY

Vafo staví továrnu na krmiva
pro psy a kočky za 207 milionů

PepsiCo spustilo v Praze
výrobní linku za 150 milionů korun

Druid investoval do automatizace
moučného hospodářství, chystá i novou balírnu



Ta správná odpověď na všechny vaše potřeby

Produktivita bez kompromisů.

Ať už pracují bok po boku s vašimi zaměstnanci v primární a sekundární výrobě nebo při balení, najdete roboty Stäubli ve všech prostředích s vysokými nároky na čistotu - a stále pracují spolehlivě a výkonně.

Man and Machine

www.staubli.cz



FAST MOVING TECHNOLOGY

STÄUBLI

► ZACHRÁNÍ TUZEMSKÉ POTRAVINÁŘE AUTOMATIZACE?



Petr Pohorský, šéfredaktor
po@prumyslovaautomatizace.com

jakkoliv kvalifikované. Zvyšuje se tlak na usnadnění přijímání lidí ze zahraničí a ukazuje se, že nejvyšší nezaměstnanost v Evropské unii není pro tuzemský průmysl jen dobrou zprávou.

Samozřejmě jsou zde desítky tisíc lidí, kteří by pracovat mohli, ale štědrý sociální systém hrazený z daní firem, které by je rády zaměstnaly, je k tomu nenutí. Ale ruku na srdce, kdo by chtěl mít na pracovišti osoby s motivací jít do práce jen proto, že musí, přičemž po řadu let nepracovali. Řešením by byla podpora mobility pracovních sil, ale jak je u nás zvykem, jen se o tom mluví. Prospěla by i změna ve školství, kdy by ze škol odcházelo méně absolventů například humanitních oborů a více těch, kteří by prospěli výrobním podnikům.

Protože pracovní trh je vyčerpán a zahraničních pracovníků je také nedostatek nezbyvá producentům potravin a nápojů (ale nejen jim) značně pokročit v automatizaci a robotizaci. Ve stávajících provozech to lze často jen velmi omezeně například z prostorových důvodů. Lepší časy pro výrobce a s tím související zvýšená poptávka znamenají i investiční možnosti, které dříve byly možné spíše u velkých společností. Vzniká řada projektů na zelené louce nebo kompletní rekonstrukce stávajících provozů, ale koncepce jejich výstavby je prakticky vždy identická – automatizace v co možná nejvyšší míře.

Není to jen otázka úpor budoucích výrobních nákladů, ale i omezených možností nábory pracovních sil. Jestliže jsem při rozhovorech s manažery či majiteli továren pravidelně kladl otázku, co vyšší míra automatizace udělá se zaměstnaností v provozu, nyní k tomu není důvod – odpověď se nabízí sama. Výrobce, který ušetří lidi na jednom pracovišti zalepí díry jinde, kde mu zaměstnanci akutně chybí. Pro dodavatele automatizačních technologií nastávají opravdu krásné časy a prakticky od všech slyším, že těžko stíhají poptávku. Jak dlouho ještě?

Přeji Vám vše dobré.

AUTOMATIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

Číslo 14
Ročník 6
2017

REDAKCE

Vydavatel a šéfredaktor
Petr Pohorský
po@prumyslovaautomatizace.com

Odborný recenzent a redaktor
Jaromír Fiala

Web: www.automatizacevpotravinarstvi.cz

GRAFIKA/DTP
Petr Bernát

Náklad: 2 000 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“.

VYZKOUŠEJTE NAŠE ZNAČENÍ

VYTVOŘÍME VZOREK PŘÍMO NA VÁŠ VÝROBEK

Zpracujeme analýzu.
Navrhne nejlepší řešení.
A to všechno ZDARMA.

Řešení průmyslového značení a kódování

BOTTLING PRINTING

www.bprinting.eu



7 PepsiCo spustilo v Praze výrobní linku za 150 milionů korun



12 Ekonomické řešení pro pekárenskou výrobu

4 KOMERČNÍ PREZENTACE

OSI Food Solutions: Hygiena pro mleté maso

5 NOVINKY

5 ČVUT otevřelo centrum informatiky, robotiky a kybernetiky

6 Vafo staví továrnu na krmiva pro psy a kočky za 207 milionů

6 Vinařská skupina VINIFERA plánuje další akvizice a modernizaci výroby

7 PepsiCo spustilo v Praze výrobní linku za 150 milionů korun

8 JH Group investuje do džemů v tubě, zvětší kapacitu varny

10 Zubr zvýšil kapacitu linky na stáčení piva do plechovek

11 Druid investoval do automatizace moučného hospodářství, chystá i novou balírnu

12 PŘÍPADOVÁ STUDIE

Ekonomické řešení pro pekárenskou výrobu

14 ROZHOVOR S OSOBNOSTÍ

Jiří Vlček

21 REPORTÁŽ

Nové trendy v pivovarských technologiích na tradiční mezinárodní konferenci



21 Nové trendy v pivovarských technologiích na tradiční mezinárodní konferenci



Vakuové přísavky pro přenos balených potravin

Nové generace vakuových přísavek pro manipulaci s velmi tenkými materiály. Oproti standardním plochým přísavkám mají tyto výhody:

- vnitřní žebrování minimalizuje deformaci folie
- tenký límec zajišťuje dokonalé přilnutí k fólii
- hodnota dosaženého vakua je až 2x vyšší
- větší hloubka dosaženého vakua umožňuje snížení provozních nákladů
- pro více informací navštivte naše webové stránky

AUTOR: RITTAL CZECH, S.R.O.

OSI FOOD SOLUTIONS

HYGIENA PRO MLETÉ MASO

Pure Hygiene – stoprocentní hygiena, uvádí společnost OSI Food Solutions Germany na své vlajce a spoléhá se na nejmodernější techniku. Díky nejmodernější hamburgerové lince na světě vyrobí OSI v Günzburgu denně 5,5 milionů masových karbanátků, které jsou určeny především pro obrovskou síť poboček McDonald's v Německu. Pro optimalizaci výroby z hlediska hygieny hledá OSI neustále inovativní řešení. „Abychom dodrželi komplexní požadavky řádné péče, staráme se ve firmě intenzivně o hygienické provedení všech strojů a zařízení pro naši výrobu,“ říká Wolfgang von Ve-gesack, technický ředitel pro Evropu firmy OSI.

Ve společnosti OSI Food Solutions Germany jsou skříně s hygienickým designem (HD) značky Rittal už řadu let nutností. Kompaktní skříně a svorkovnicové skříňky řady HD značky Rittal

používané ve všech oblastech výroby. Spolehlivě chrání citlivou řídicí techniku proti vodě a čisticím prostředkům – a poskytují účinnou ochranu proti mikroorganismům a nebezpečné křížové kontaminaci.

Speciální výrobky pro potravinářský průmysl

Po celá léta sází společnost OSI v oblasti hygienického řešení výroby na ochranu poskytovanou skříněmi řady HD, jejichž výrobu zahájila společnost Rittal v roce 2007 a které jsou celkově dimenzovány pro potřeby potravinářského průmyslu. Komplexní uplatnění nacházejí skříně HD zejména při všech otevřených procesech – tedy tam, kde se zpracovávají citlivé potraviny, například čerstvé maso, ryby nebo mléčné výrobky, ještě nezabalené a nezatavené.



Rozváděčová skříní řady Hygienic Design společnosti Rittal integrovaná do výrobní linky společnosti OSI.

Všechno je hygienicky optimalizováno

Typickým znakem HD je modré, vnější silikonové těsnění. Zajišťuje dokonalé utěsnění a chrání elektroniku instalovanou ve skříni proti vlhkosti a pronikajícímu moku. Těsnění je vyrobeno z jednoho kusu a lze ho snadno a rychle vyměnit. Stavebnicový systém HD je doplněn speciálním příslušenstvím, které je technicky optimalizováno pro hygienické požadavky. Spektrum sahá od uzamykacího systému se zaoblenými plochami až po speciální nivelační nohy a kabelové průchodky, u nichž byly všechny závitě záměrně přemístěny dovnitř.

Hygienický design zadaný ve specifikacích

„Už první kompaktní skříň HD, které jsme viděli na veletrhu v Hannoveru v roce 2007, vzbudily naši zvědavost a inspirovaly nás k praktickým zkouškám,“ vzpomíná technický ředitel OSI Thomas Schnitzler. Skříň HD nainstalované uprostřed výrobního procesu přesvědčivě prokázaly jak svoji těsnost, tak možnost snadného čištění a rychle se dostaly do specifikací společnosti OSI. „Kdykoli se u nás plánují nové stroje a zařízení, jsou automaticky specifikovány kompaktní skříňe nebo svorkovnicové skříňky ze systému hygienického designu,“ dodává Thomas Schnitzler.

Novinky

SPOLEČNOST RITTAL

Společnost Rittal Czech, s.r.o. je dceřinou společností Rittal GmbH & Co. KG, předního světového výrobce systémových řešení pro výrobu rozvaděčů, rozvod proudů, průmyslovou klimatizaci a IT infrastrukturu, včetně softwaru a služeb. Řešení společnosti Rittal nacházejí uplatnění ve všech oblastech průmyslu, včetně strojírenství, potravinářství, IT a telekomunikací.

Široké produktové portfolio společnosti zahrnuje kromě jiného i komponenty pro kompletní řešení modulárních a energeticky účinných datových center včetně inovativní bezpečnostní koncepce a fyzického zabezpečení dat a celé systémové IT infrastruktury.

Společnost Rittal, založená v roce 1961, vyrábí své výrobky v 11 výrobních závodech a je celosvětově zastoupena prostřednictvím 64 dceřiných společností a 40 obchodních zastoupení. Společnost Rittal je s více než 10 000 zaměstnanci největším členem skupiny Friedhelm Loh Group. Celá skupina FLG zaměstnává více než 11 500 zaměstnanců a v roce 2013 dosáhla obrátu 2,2 miliardy EUR. Další informace lze nalézt na webových stránkách www.rittal.cz a www.friedhelm-loh-group.com.

ČVUT otevřelo centrum informatiky, robotiky a kybernetiky

Slavnostní otevření nové budovy ČVUT – CIIRC proběhlo 2. května, přičemž nové prostory získalo ČVUT rekonstrukcí a dostavbou bývalé Technické menzy. Budova bude využívána jako sídlo vysokoškolského ústavu ČVUT sdružujícího excelentní vědu napříč inženýrskými obory – Českého institutu informatiky, robotiky a kybernetiky (CIIRC), dále pro Rektorát, několik kateder Fakulty elektrotechnické a část Výpočetního a informačního centra ČVUT. Stavba stála 1,4 miliardy korun, z toho miliarda byla hrazena ze státního rozpočtu, 220 milionů korun tvoří vratná část DPH a téměř 200 milionů korun pak spoluúcast ČVUT. Celkově nové budovy přinesou užitečnou plochu asi 34 tisíc m² a zázemí až pro 1 650 osob.

Oblast odborného zájmu nejmladšího vysokoškolského ústavu ČVUT je široká: zahrnuje automatické řízení a optimalizaci, robotiku, umělou inteligenci, počítačovou grafiku, počítačové vidění a strojové učení, návrh softwarových systémů a výpočetních prostředků, návrh rozhodovacích a diagnostických systémů a jejich aplikace v medicíně, distribuované systémy rozhodování,

průmyslovou diagnostiku, telematiku i návrh uživatelsky příjemných a výhodných řešení pro občany a obyvatele (včetně smart homes, smart cities). Již dnes se může CIIRC pochlubit spoluprací se špičkovými výzkumnými centry v zahraničí, stal se řešitelským pracovištěm ERC grantu, tří projektů Excelentní týmy OP VVV a čtyř projektů Horizon 2020. Významně podporuje transfer know-how směrem k průmyslu a spolupracuje s desítkami firem, například s Rockwell Automation, Eaton, Siemens, Škoda Auto, Honeywell, Airbus. Aktuálně buduje první testbed pro Průmysl 4.0 v České republice za vydatné podpory firem Siemens a Škoda Auto i Svazu průmyslu a dopravy ČR. Spolupráce probíhá také v univerzitní rovině, nejsilnějším partnerem projektů CIIRC je VUT v Brně, ale probíhá i intenzivní spolupráce s VŠB-TU Ostrava nebo Západočeskou univerzitou v Plzni.

www.cvut.cz

Vafo staví továrnu na krmiva pro psy a kočky za 207 milionů

Firma Vafo Praha, výrobce krmiv pro psy a kočky, staví v Chotovinách na Táborsku za 207 milionů korun továrnu na mokrá krmiva. Otevře ji v prvním čtvrtletí roku 2018, roční plánovaná produkce je 15 000 tun, vznikne 33 pracovních míst. ČTK to řekla vedoucí provozu Naďa Faladová. Na stavbu haly má firma od CzechInvestu příslib investiční pobídky 51,7 milionu korun.

Vafo Praha, jež vyrábí krmivo pod značkou Brit, měla loni obrát 3,1 miliardy korun, meziročně jde o čtyřicetiprocentní nárůst. Asi 70 procent produkce jde na export do 60 států, nejvíce do Skandinávie. Firma má v Česku 200 zaměstnanců, na konci roku 2016 jim zvedla mzdy o deset procent.

V chotovinské hale na pozemku s rozlohou 26 000 metrů čtverečních se do dvou měsíců začnou montovat technologie. „Jsme velký výrobce sušených krmiv, ale mokrá jsme si doteď nevyráběli – prodávali jsme konzervy a salámky, ale nechávali jsme si je vyrábět v Evropě a v Asii. A protože chceme kontrolovat kvalitu výrobků, tak stavíme svoji novou továrnu na mokrá krmiva. Pro Vafo je jediná, která se staví na zelené louce,“ řekla Faladová. Do budoucna může na pozemku stát ještě další hala.

Budou se zde dělat konzervy, kapsičky a masové salámy pro psy i kočky, ročně 15 000 tun, výhledově maximálně 25 000 tun. Společnost má v jižních Čechách dva provozy s 25 zaměstnanci: v Chelčicích na Strakonicku dělá suchá velkoobjemová krmiva převážně pro psy, v Ratmírově na Jindřichohradecku vyrábí krmení pro ryby, morčata či fretky. Největší továrnu má společnost v Chrášťanech v okrese Praha-západ.

Do haly v Chotovinách přijme 33 lidí na pozice obsluha strojů, údržba, kontrola kvality, skladový dělník, laborať a balení výrobků. „Potřebovali bychom odborníky znalé v potravinářství z oboru řezník – uzenář, který v jižních Čechách už skoro zanikl,“ řekla Faladová.

Vafo Praha měla loni obrát 3,1 miliardy korun, meziročně narostl o 40 procent. Nejvíce díky výrobkům značky Brit Care. „To je superprémiové krmivo, hodně druhů bez obilnin. Nárůst zájmu o krmiva bez obilnin a alergenů je veliký, spotřebitel se teď přiklání ke kvalitnějším krmivům,“ řekla Faladová. Zhruba 70 procent produkce firma vyváží, nejvíce do Finska a Švédska, dále do Francie, pár odběrních míst má nově v Africe a v Chile. Z výrobků letos chystá nové mléko pro štěňata.

ČTK

Vinařská skupina VINIFERA plánuje další akvizice a modernizaci výroby

Vinařství NEOKLAS Šardice, Vinařství Mutěnice a společnost Víno Trade budou vystupovat pod společným názvem Vinařská skupina VINIFERA. Skupina s obrátem přes čtvrt miliardy korun chce v budoucnu přeskóčit českou jedničku, kterou je Bohemia sekt. Na akvizice na Moravě a na Slovensku má dalších 200 milionů korun. Firma to v polovině května uvedla v tiskové zprávě.

„Naše cíle pro letošní rok jsou jasné. Obrát blížící se k jedné miliardě, nákup alespoň 200 hektarů vinic, nové produkty, nové prodejní cesty a další zvyšování kvality vína při maximálně vstřícných cenách pro konečného odběratele. Jedničkou na trhu se chceme stát i tak, že koupíme jedno nebo dvě zavedená vinařství s dostatečným portfoliem vinohradů, a to nejen v České republice,“ uvedl jednatel Vinařské skupiny VINIFERA Jindřich Robek.

Skupina chce investovat desítky milionů korun do rozšíření kapacit vinařství, techniky používané na vinicích, obnovy vinic samotných či vývoje nových produktů a jejich designu. Investice navazuje na dosavadní modernizaci provozu, v rámci které vznikly nové budovy, sklad, výrobní linky a další.

Vinifera aktuálně hospodaří na 345 hektarech vinic na 23 viničních tratích z 15 katastrálních území a zpracovává hrozny z 500 hektarů vinic. Do budoucna si stanovila cíl vlastnit celých 1 000 hektarů. Za tímto účelem vykupuje vinice či pozemky na Moravě a Slovensku od menších pěstitelů, zároveň soustavně obnovuje a reaktivuje staré vinohrady a zakládá nové.



„Největší poškození jsme zaznamenali na Hodonínsku v Mutěnicích, kolem 80 procent. Celkově dopadly nejhůře loňské výsadby a vinice, které již byly poškozeny dubnovými mrazy, poškození je téměř 100 procent,“ uvedl enolog vinařství Neoklas Zdeněk Fibich. Celkově odhadl škody na vinicích na 60 procent.

ČTK

PepsiCo spustilo v Praze výrobní linku za 150 milionů korun

Nápojářská společnost PepsiCo spustila na počátku května v pražských Vysočanech novou výrobní linku za zhruba 150 milionů korun. Česká pobočka firmy se předloni znovu propadla do ztráty 33,4 milionu korun, uvedla že hlavně kvůli investicím do marketingu. Loňské hospodářské výsledky zatím nezveřejnila. Světově čistý zisk amerického výrobce nealkoholických nápojů za první čtvrtletí letos meziročně vzrostl o 42 procent na 1,32 miliardy dolarů (32,6 miliardy Kč).

Novou linkou reaguje společnost na zvýšenou poptávku na českém i zahraničních trzích. Kapacita produkce nealkoholických nápojů ve Vysočanech vzroste zhruba o 30 procent. Firma chce více vyvážet například do Maďarska, doufá o růst exportu o desetinu. „V posledních letech se nám daří zvyšovat podíl našich sycených limonád na českém trhu. Vloni jsme dosáhli v této kategorii na bezmála 20procentní podíl. Letos bychom chtěli pokračovat v přibližně stejném patnáctiprocentním růstu, jako tomu bylo loni,“ řekl generální ředitel firmy pro Česko a Slovensko Josef Neumann.

Roční kapacita výrobní linky činí 150 milionů litrů, přibližně dvojnásobek oproti její předchůdkyni. Přitom výroba sycených nealkoholických nápojů v pražském závodě se tím zvýší o přibližně 30 procent. Stáčí se zde nápoje značek, jako jsou mimo

jiné Pepsi, Mirinda, 7UP, MountainDew a Evervess. Výrobní linka využívá technologie, které patří k nejmodernějším zařízením tohoto druhu v Česku. „Nová linka nám pomůže naplňovat naše dlouhodobé cíle s ohledem na snižování zátěže na životní prostředí, energetickou náročnost a vyšší úsporu výrobního materiálu,“ uvedl Josef.

V Praze by mělo vzniknout 40 nových pracovních míst. Společnost předloni ke konci roku zaměstnávala 400 lidí, na začátku roku 376. Průměrně během 12 měsíců ve firmě pracovalo 390 zaměstnanců. „Chceme našim zákazníkům nabídnout dostatek nejen již představených nápojů, ale také další zvýšení jejich kvality. V neposlední řadě tím získáváme další prostor pro nové varianty nebo výrobu nápojových novinek,“ dodal Neumann.

V pražském podniku se stáčí kromě Pepsi i další firemní značky. Společnost prodávající například limonády Mirinda, či 7Up, ale také vody Toma nebo ledové čaje Lipton, exportuje z pražského závodu mimo jiné na Slovensko, do Polska nebo do Německa. Konkurenční nápojářské společnosti Coca-Cola HBC ČR předloni vzrostly tržby o 8,8 procenta na více než 6,02 miliardy korun. O zhruba sedm procent na 354,3 milionů korun jí stoupl zisk. Loňské výsledky zatím nezveřejnila.

ČTK a PepsiCo



JH Group investuje do džemů v tubě, zvětší kapacitu varny

Společnost JH Group, která jako jediná v ČR vyrábí náhražku kandovaného ovoce alginát, investuje letos osm milionů korun do novinky Afráček, džemů v tubě. Firma měla loni tržby 210 milionů korun, meziročně vzrostly o deset procent, zisk Ebitda bude čtyři miliony korun. ČTK to řekl jednatel společnosti Tomáš Kabeš. JH Group má 90 zaměstnanců, jimž loni zvedla platy o sedm procent.

Firma založená roku 2001 vyvíjí a vyrábí hlavně zlepšující přípravky pro pekaře a cukráře, celozrnné směsi na výrobu chleba, baget a rohlíků, sušené a ovocné náplně do jemného pečiva. Distribuuje i sušené mléko na výrobu zmrzlin, bramborová těsta na výrobu knedlíků, halušek a kaše. „V sypkých směsích je vlnková loď solamyl, v náplních povidla v průmyslovém balení,“ řekl Kabeš. Firma letos investuje celkem 20 milionů korun.

Před čtyřmi lety koupila JH Group firmu Natura v Havlíčkově Brodě. Postupně tam přesunula výrobu sypkých směsí a v Jindřichově Hradci rozšířila mokrou výrobu. Novinkou je Afráček, loni ho vyrobila 90 000 tub s příchutěmi jahoda, meruňka a švestka, na trh chystá i další. Letos investuje osm milionů do baličky tub

a varného kotle. „Zvětší se kapacita varny náplní. Marmelády doma používáme, přišlo mi, že když si je mažeme nožem, není to pohodlné, proto jsme dali náplně do tuby. Je to zpestření výroby, cílíme na rodiny,“ řekl Kabeš.

JH Group má 17 produktových řad. Jako jediná firma v ČR vyrábí alginát neboli agar, náhražku kandovaného ovoce ze zpracované mořské řasy, jež se dává do biskupského chlebičku. Dříve ho dělaly Michelské pekárny, JH Group od nich koupila linku, kterou repasovala a v roce 2015 zprovoznila.

Měsíční firemní produkce je 390 tun, společnost zvažuje, že v Havlíčkově Brodě, kde letos investuje osm milionů do centrálního vytápění, postaví centrální sklad. Zatím má dva v Praze a Olomouci. Asi deset procent produkce vyváží, do Evropy, nově se chce prosadit v Německu a Číně. „Ve vývoji pracuje sedm lidí. Tím, jak jsme menší česká rodinná firma, řešíme výrobu po menších šaržích a jsme schopni je dělat pekárnám na míru,“ řekl Kabeš.

ČTK

MultiVacH na zpracování surovin ve vakuovém prostředí, které je možné použít všude tam, kde se mají práškové hmoty smístit s kapalínami, dispergované a emulgované. V JH Group bude sloužit jako varna náplní.





Alvey Group dodává řešení na klíč:

- Paletizační systémy
- Skladové a distribuční systémy
- Standardizované dopravníky palet
- Adaptivní řídicí technologie
- Průmyslový software
- Servisní služby



Microsoft Partner
Application Development



Zubr zvýšil kapacitu linky na stáčení piva do plechovek

Přerovský Pivovar Zubr letos investoval zhruba 15 milionů korun do modernizace linky na stáčení piva do plechovek, aby výrazně zvýšil její výrobní kapacitu. Poptávka po pivu v plechovkách totiž v poslední době rychle roste, jelikož Češi stále častěji popíjí pivo v klidu svého domova a místo tradičních lahví volí plechovkové balení. „Trh piva v plechovkách roste a my jsme nyní díky patnáctimilionové investici do nové baličky plechovek schopni zvýšit výkon celé linky takřka o 50 procent,“ řekl ČTK ředitel Pivovaru Zubr Tomáš Pluháček, podle kterého nová technologie zároveň zvýší počet variant balení i možností grafické úpravy balící fólie.

Podle Pluháčka se tuzemský pivní trh v posledních letech vyznačuje stále větším příklonem konzumentů k lahovému a plechovkovému pivu. „Trh se dál a dál posouvá k pití doma a ne v restauracích. A plechovka je pohodlnějším obalem, který je lehčí a nemusí se vracet, takže ji lidé kupují častěji,“ podotkl Pluháček. Pivo v plechovkách už tvoří takřka deset procent výstavu Pivovaru Zubr. „Předpokládáme, že se podíl plechovek bude v následujících letech dál zvyšovat. Kvalita piva v plechovkách je dnes už naprosto srovnatelná s lahvemi,“ uvedl Pluháček.



Podle Českého svazu pivovarů a sladoven loni v Česku o 4 procenta na 37 procent klesla spotřeba sudového piva, naopak o 12 procent na 6 procent celkové tuzemské spotřeby vzrostla konzumace piva v plechovkách. Oblibě plechovek kromě pohodlnější manipulace nahrává i to, že cenový rozdíl vůči levnějším lahvím už není tak výrazný. Odborníci očekávají, že v budoucnu i kvůli zákazu kouření, který začne platit v restauracích od konce května, bude pokračovat trend pití piva doma, přičemž významnou roli v tom sehraje právě pivo v plechovkách.

Pivovar Zubr investuje každoročně do své modernizace miliony korun. Investice nabraly tempo po roce 1997, kdy Přerov postihly katastrofální povodně. Velká voda tehdy zaplavila i areál pivovaru. „V posledním čtvrtstoletí se zásadních investic dočkaly prakticky všechny části pivovaru, a to jak ty výrobní, technologické, tak i administrativní,“ řekl Pluháček, podle kterého souhrnná hodnota investic přesáhla tři čtvrtě miliardy korun.

Pivovar Zubr v předchozích letech pořídil například nové stáčeční a plnicí linky, filtrační technologie či varnu. Opraveny byly ležácké sklepy, spilka, strojevna, kotelna i administrativní budova. „Další významnou investicí, realizovanou v loňském roce, byla kompletní modernizace a nový design obalových materiálů včetně přepravek a pivních lahví,“ podotkl Pluháček.

Přerovský Pivovar Zubr v roce 2016 navzdory chladnějšímu létu udržel produkci piva na předloňské úrovni 255 000 hektolitřů, která byla nejvyšší za posledních několik let. Vzrostl mu export, naopak prodej sudového piva v ČR mírně klesl. Pivovar Zubr patří do skupiny středomoravských pivovarů Zubr, Holba a Litovel. Jejich celkový roční výstav je do jednoho milionu hektolitřů piva.

ČTK

Mražírenská firma dokončila automatizovaný sklad, vejde se tam obsah 130 kamionů

Společnost MD Logistika z Dašic na Pardubicku zprovoznila na počátku května nový mražírenský sklad za 55 milionů korun. Skladovací kapacitu tím zvýšila o čtvrtinu. Uskladňuje v něm potraviny, které lidé nekupují denně, například dražší zmrzliny. ČTK to řekl generální ředitel Robert Kuchar. Firma podle Kuchara na trhu dlouhodobě pocítovala poptávku po skladovacích prostorech. „Naše byly vytíženy na 100 procent, dokonce jsme si skladové kapacity museli pronajímat,“ řekl.

Díky izolačním pásům o tloušťce 20 centimetrů vnitřní klima tolik neovlivňuje teplotní výkyvy počasí. Bílá barva budovy pomáhá odrážet sluneční paprsky. Ve skladu je místo pro téměř 4 300 palet, což představuje zhruba 130 plně naložených kamionů a například 1,84 milionu balení dvoukilogramových mražených hranolek.

Podnik v prostorách skladuje potraviny, které lidé nekupují každý den. „Pomalou obrátkově potraviny jsou artikly, které nejsou produktem denní potřeby, třeba dražší zmrzliny, kdy jedna paleta

je na skladě třeba tři měsíce. Ale je to také zamražené ovoce pro výrobu potravin," řekl Kuchar. Zaplnit mrazírenský prostor trvá 300 hodin. Teplota v něm dosahuje až minus 24 stupňů Celsia.



Vysokozdvížené vozíky mezi regály navádí indukční vodiče, aby nemohly nabourat. Před dokončením nového skladu tvořilo původní zázemí v Dašicích 15 000 paletových míst. Vedle toho má společnost sklady také v Praze, celkem disponuje 92 000 paletovými místy. I nadále chce podnik skladové kapacity rozšiřovat. Zvažuje, že nové mrazírenské zázemí bude v Dašicích plně automatické.

Česká společnost existuje 15 let a loni vykázala obrát 920 milionů korun. I s externími pracovníky pro ni pracuje 500 lidí. Zboží rozváží po České republice a na Slovensko, její kamiony jezdí pro zboží i do západní Evropy. Z obchodních řetězců zásobuje supermarkety Billa a Globus. Denně rozváží potraviny na více než 500 míst. Podnik jako mnoho jiných logistických firem dlouhodobě hledá řidiče. „Dřív se rekrutovali z vojenské služby, dřív nebyla tato profese tak zprofanovaná. Nyní jsou na řidiče kladené větší nároky. Firma musí nabízet dobré podmínky,“ konstatoval Kuchar.

ČTK

Druid investoval do automatizace moučného hospodářství, chystá i novou balírnu

Potravinářská firma Druid přesunula výrobu těstovin značky Babiččiny nudle z Mladoboleslavska do jižních Čech. Českobudějovická společnost, jež za rok vyrobí 500 tun těstovin, měla loni tržby přes 250 milionů korun, meziročně stouply o pět procent. Čtvrtinu obrátu tvoří těstoviny Babiččiny nudle. ČTK to řekl majitel firmy Tomáš Aubrecht. Druid chystá nové bezmasé pomazánky, posílit chce v luštěninách.

Firma se 60 zaměstnanci, jež vznikla v roce 2004, přestěhovala loni výrobu těstovin ze Studénky u Bakova nad Jizerou do Ševětína na Českobudějovicku. „Je to původně nákupní středisko, bývalý areál firmy Biogena, který byl v dost katastrofickém stavu. Prakticky jsme to ztloukli na kostru, měnili podlahy, střechy, okna,“ řekl Aubrecht. Druid do třípatrové budovy na 540 metrech čtverečních investoval 20 milionů korun, z toho 3,5 milionu do technologií. Koupil komplex sušáren. „Máme tam osm nových sušárenských boxů a ještě se dělala automatizace moučného hospodářství, evidence spotřeby mouky s okamžitým přehledem, kolik jí v zásobnících je,“ řekl ČTK šéf marketingu Daniel Jírovec.

Předloni Druid fúzoval se společností Babiččiny nudle, z obchodní společnosti se stal firmou obchodně – výrobní. Podíl ručních prací při výrobě je 80 procent. „Balí se ručně, největší tajemství je pomalé sušení při nízkých teplotách, sušíme 11 až 14 hodin podle druhu. Těstoviny se krásně prosuší i dovnitř,“ řekl Jírovec. Nejoblíbenější jsou fleky.

Firma má v ČR 3000 zákazníků, deset procent produkce jde na export, hlavně na Slovensko, dále do Ázerbájdžánu či Srbska. Letos chystá nové bezmasé pomazánky, chce se víc věnovat luštěninám. „Z italských tyčinek jsme zrušili používání palmových tuků, přivezli jsme si panenský olivový olej ze Španělska a vyvinuli řadu tyčinek grissini,“ řekl Aubrecht. Třtinový cukr, který v podílu na obrátu zaujímá druhé místo, vozí Druid z Mauricia, Réunionu, Kolumbie a Indonésie. Kuskus dováží z Maroka, javorový sirup z Kanady.

Do dvou let chce mít firma větší sklady a vlastní balírnu. Dosaďované sklady s kapacitou 1 500 metrů čtverečních chce zvětšit o tisíc metrů. „A potřebujeme balírnu produktů. Zatím si je necháváme balit různě po republice, asi tři miliony kusů. Rádi bychom to měli jako bezpekový provoz, aby do roka jel,“ řekl Aubrecht.

Druidu meziročně vzrostl výsledek hospodaření před zdaněním. V roce 2015 byl 5,2 milionu korun, loni kolem 14,5 milionu. Firma také vede známkoprávní spory o Babiččiny nudle. Nedařivo vyhrála soud se společností vyrábějící značku Nudle od babičky. „Babiččiny nudle jsou pořád terčem parazitace jiných firem. Brutálně nás kopírují, zobrazí ženu s válečkem a nazvou to Nudle od babičky. Teď je známka Nudle od babičky zrušená,“ řekl Aubrecht.

ČTK

 AUTOR: DEWILDE ENGINEERING, BELGIE

EKONOMICKÉ ŘEŠENÍ PRO PEKÁRENSKOU VÝROBU

I když je manuální nařezávání stále ekonomicky použitelné u malých pekáren, tento postup by se v průmyslové pekařské výrobě rychle ukázal jako nákladově nevýhodný. Flexibilní robotická buňka belgické společnosti Dewilde Engineering nabízí ideální řešení.

Než se německý žitný chleba, francouzské bagety a housky dostanou do pece, musí se těsto určitým způsobem naříznout, aby při pečení nedocházelo k deformaci. Při sériové výrobě pekařských

výrobků nelze tuto práci dělat ručně. Pro zaměstnance na výrobní lince by neustálé řezání do vlhkého těsta představovalo neúměrné fyzické nasazení a s tím související zdravotní rizika. Pro majitele firmy je takováto ruční práce jednoduše příliš časově náročná, a proto neekonomická.

Belgický výrobce výrobních linek, společnost Dewilde, vyvinula pro tuto práci kompaktní robotickou buňku založenou na robotu TP80 Fast Picker s mimořádně rychlou odezvou. Tento čtyřosý, vysoce výkonný stroj společnosti Stäubli dokáže provádět 220 naříznutí za minutu. Pouhé 3 metry na výrobní lince zaujímá 3D detektor pozice těsta, automatická stanice výměny nožů, čisticí stanice a samozřejmě robot samotný.

Robot TP80 podle předem definovaných parametrů přesně nařezává příchozí kousky těsta určené k pečení. Data o přesné poloze těsta odesílá do robotu předřazený laserový skener. Robot Fast Picker vybere z výměnného zásobníku ten správný nůž pro každou dávku. Pro aplikace, kde ani 220 naříznutí za minutu nestačí, nabízí společnost Dewilde buňku se dvěma roboty TP80 Fast Picker, které pak dokáží provádět 440 naříznutí za minutu.



FAST picker TP80 ve verzi HE je vhodný do potravinářství díky odolnosti vůči běžně používaným čisticím prostředkům.



Přesné nařezávání příchozích pekárenských produktů podle předem definovaných parametrů.



Nůž pro nařezávání pečiva se čistí automaticky.



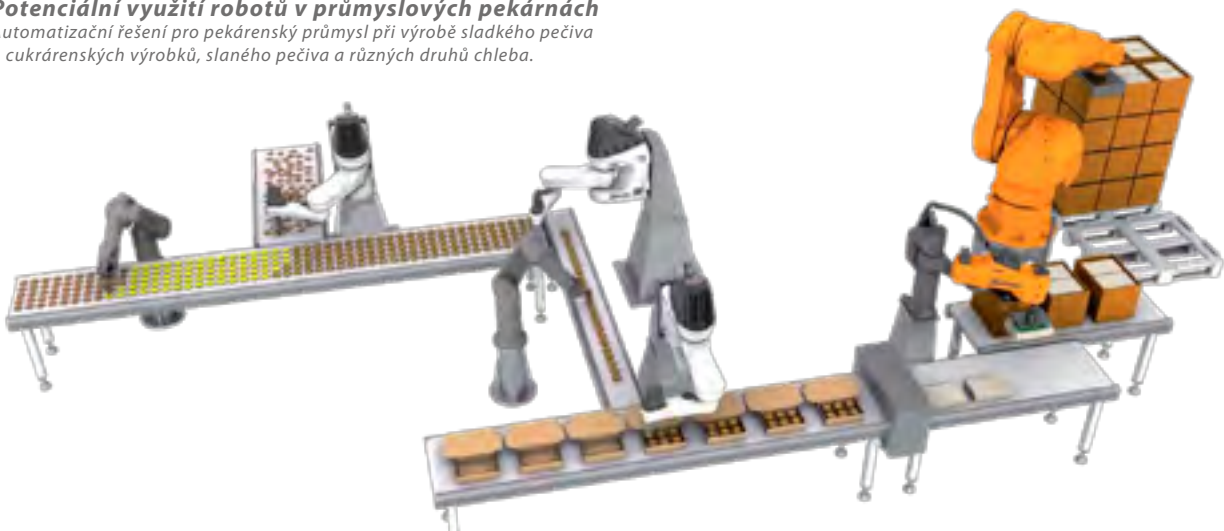
Aplikace přemístování se čtyřmi roboty TP80 na lince.



Pracovnice kontroluje chapadlo na zdvihové části ramene.

Potenciální využití robotů v průmyslových pekárnách

Automatizační řešení pro pekárenský průmysl při výrobě sladkého pečiva a cukrárenských výrobků, slaného pečiva a různých druhů chleba.



NA POČÁTKU VÝROBY
VŽDY MUSÍ BÝT **PEKAŘ**,
ROBOTI PŘIJDOU
AŽ PO ZAMRAŽENÍ



Jiří Vlček

Předseda představenstva
FrostFood a.s.

AUTOR: PETR POHORSKÝ

FOTO: RYSZARD PERZYNSKI

Máte pocit, že vám i v tuzemsku přibývá konkurenčních výrobců? Mražené speciality chce například vyrábět i United Bakeries, alespoň v části sortimentu by vám tedy mohli konkurovat.

My jsme producenti hotových mražených jídel a především mražených pizz a v Čechách a na Slovensku nemáme výrobní konkurenci. Abych byl upřímný tak ani nepředpokládám, že v nejbližších letech by v segmentu mražené pizzy či mražených knedlíků nějaká vznikla. Musel by sem přijít nějaký významný nadnárodní hráč, protože vstupní investice do výroby je při rozumné míře automatizace od půl miliardy korun a výše. To jsou natolik vysoké náklady, že investice tohoto typu jsou málo pravděpodobné. Něco jiného je mražené pečivo, vánočky a podobně, v tomto segmentu je u nás konkurence větší, to je trochu jiný sortiment.

Je pro vás jednodušší vyrábět mražené potraviny než kdybyste produkovali chlazené či rovnou čerstvé?

Je to jednodušší především z hlediska následné distribuce. Výrobní proces pro chlazenou a mraženou pizzu je stejný až do okamžiku zamražení. My výrobek zamrazíme a zabalíme, kdežto chlazené výrobky se zabalí bez zamražení, maximálně uzavrou do inertní atmosféry kvůli zvýšení životnosti. Je zde problém obchodní, strategický a distribuční. Nejvzdálenějšího zákazníka máme na Tchaj-wanu, kam dodáváme mraženou pizzu jako privátní značku do tamního Tesca. Chlazený výrobek má nevýhodu právě v trvanlivosti, která se pohybuje okolo 21 dní pokud je v inertním balení. Tedy z hlediska výrobního je to velmi podobné, ale pokud se týká distribuce, jsou mražené potraviny mnohem jednodušší a umožňují daleko vyšší obchodní záběr.

Plánujete začít produkovat i jiné druhy potravin, například hotová jídla jako guláš, svíčkovou a podobně?

V minulosti jsme se o to pokusili někdy okolo roku 2004, kdy jsme ještě pod značkou Giuseppe uvedli na trh svíčkovou, dršťkovou polévku, rajskou omáčku s knedlíčky a další produkty, vydrželi jsme s tím dva roky a pak je kvůli nízkému prodeji stáhli. Je sice otázkou, jestli se od té doby požadavky trhu nezměnily, ale pokud mám informace tak u hotových jídel tohoto typu je trend spíše chlazení. Takže narovinu, není to naším záměrem.

Při prohlídce závodu jste zmínil, že vám přestávají stačit výrobní kapacity, takže asi ani z tohoto důvodu byste nemohli na trh uvést jiný typ výrobků...

Výrobní kapacita je další problém, kterému čelíme, protože od roku 2010, kdy jsme si továrnu koupili od společnosti Dr. Oetker,

narostl obrat na více než dvojnásobek a proto připravujeme projekt výstavby nové výrobní haly.

K tomu se jistě vrátíme, nyní bych se ještě držel vašich výrobků. Vidíte rostoucí trend, kdy se lidem nechce nebo nemají čas vařit? Pokud to tak je, tak je to pro vás asi dobrá zpráva, jakkoliv pro společnost asi nikoliv.

Moje odpověď má dvě roviny. Růst trhu maloobrátkových mražených potravin je zřetelný. Na druhou stranu je otázkou, do jaké míry jsou mražené potraviny populární, protože náš člověk si stále raději udělá některá tradiční jídla doma a má to spojené i s nějakým zážitkem. Mražená pizza je ale celosvětový fenomén a ať už byla ekonomika v jakékoliv kondici, tak tento segment vždy rostl. Pokud byla ekonomická krize, rostl prodej mražené pizzy na úrovni jednoho až dvou procent, jinak je to okolo šesti procent. Dorůstají nám mladí, kteří už vyrostli na mražené pizze a tato skupina spotřebitelů se tak zvětšuje. Budu s vámi polemizovat, jestli je chlazená potravina kvalitnější než mražená. I chlazenou potravinu musíte zabalit, dát ji do inertního prostředí popř. jinak stabilizovat, což jsou postupy, které ji na kvalitě moc nepřidají. U nás se snažíme zkvalitňovat technologické postupy, které vedou ke zvyšování kvality našich výrobků. Zatím poslední naší novinkou je výroba nepečené pizzy pro britský trh. Je to mražená pizza, která se peče pouze jednou a to až u zákazníka, což má samozřejmě pozitivní kvalitativní dopad. Nemohu tedy souhlasit s tvrzením, že všechno, co je mražené, je méně kvalitní.

Myslím, že jsem to ani nezmínil, poznámka spíše směřovala k tomu, že lidé si kupují polotovary a méně vaří doma, přičemž doma připravované jídlo je jistě kvalitnější...

To samozřejmě souvisí se změnou životního stylu. Pamatuji si mámu, která víkendy trávila u plotny, protože vařila obědy i večere, ale dnešní generace je jiná a nechce trávit hodiny přípravou jídel.

Což je pro vás dobře.

Je to tak, to nelze popřít.

V médiích je dnes více pořadů o gastronomii než dříve. Cítíte, že váš trh nutí jít do vyšší kvality, než tomu bylo dříve, kdy jsou lidé ochotní díky stoupajícím příjmům připlatit za vyšší standard?

S tím se dá souhlasit, konečný spotřebitel se více vzdělává, hledá na obalech složení a v osvětě se udělal velký kus práce. Někdy se ale s vaničkou vylije i dítě kdy u nás vznikla hysterie, když je „e“ na obalu výrobku tak je to prý špatně. Třeba kyselina citrónová



je také éčko a není na ní nic špatného. Důraz na kvalitu však platí hlavně ve vyspělých zemích, avšak na východ od nás je vše stále diktováno hlavně cenou. Zkuste si vzpomenout, kdy některý řetězec inzeroval kvalitu, vždy jen v reklamě uvidíte, kde je jaká akce a sleva. Tím se v České republice nejen zdeformovaly ceny, ale i kvalita potravin. Ale souhlasím s vámi, že se trend pozvolna začíná měnit. Stále se však nemůžeme měřit s trhy na západ od našich hranic.

Mnoho výrobců potravin a nápojů dnes jde cestou prohlubování stupně automatizace, čím dál tím větší roli hraje i robotizace. Já jsem dnes u vás viděl více zaměstnanců v provozu, než tomu dnes běžně bývá, vydáte se tedy také cestou široké automatizace?

Ano, ale ne ve stávajícím provozu kde není efektivní to dále automatizovat, protože jsme limitováni prostorem. Plánujeme to až v nové hale, kde bude linka vysoce automatizovaná. V naší



společnosti má automatizace dvě roviny. Tou první je, že jsme společnost, která si zakládá na tom, že můžeme zákazníkovi nabídnout to, co velcí výrobci nemohou. Máme výrobky s vysokým podílem ruční práce, kdy jsme schopni například garantovat, že na pizze bude dvanáct krevet a ne méně. I to se jistě dá automatizovat, ale otázkou je, do jaké míry je to efektivní. Další rovinou je, že se nacházíme na východočeském trhu práce, kde je hlavním hráčem na trhu práce automobilka Škoda v Kvasinách a její dodavatelé a je téměř nemožné najít zaměstnance a proto, kde to lze, tak automatizujeme. Při prohlídce provozu jste viděli výrobu nepečené pizzy s plněným okrajem a ještě před půl rokem byste mohli vidět, jak sýrový provazec do pizzy zakládá ručně deset lidí. Dnes na to máme stroj, který nás stál několik milionů korun, ale ušetřil nám právě oněch deset zaměstnanců. Ne snad, že bychom je propustili, ale našli jsme jim jinou práci v rámci firmy. Máme totiž, jak jsem zmínil, nedostatek lidí a jak slýchám od dalších zaměstnavatelů tak mají stejný problém.

Politici by se měli přestat chlubit tím, že snížili nezaměstnanost, ale měli by se podnikatelům za to začít omlouvat a nebo dělat něco pro posílení trhu práce popř. pro posílení mobility pracovní síly, aby nebyly regiony, kde se nezaměstnanost blíží k nule a vedle toho regiony s vysokou mírou nezaměstnanosti.

Ve vašem případě tedy příliš neautomatizujete procesy, jelikož se to zkrátka nevyplatí, rozumím tomu správně?

Přesně tak. Automatizují se totiž hlavně procesy, které se často opakují, a my máme výrobu velmi flexibilní co se týká druhů, balení i tvaru. Pizzy máme třeba o průměrech od 14 do 28 centimetrů a zároveň děláme výrobky v různých tvarech, například calzone, což je překládaná pizza, dále vyrábíme snacky, snacky do



mikrovlnky, gastro pizzy apod., nejsme tedy schopni výrobu plně automatizovat při flexibilitě, kterou nyní zákazníci nabízíme. To je tedy důvod, proč automatizujeme procesy, které můžeme. Nová linka však bude při zachování rozumné míry flexibility mnohem automatizovanější, než je ta stávající. Pokud se týká robotizace, tak na balení si to dokáží představit, ale že bychom je využívali při zdobení a podobných činnostech, tak to asi ne.

Takže balení a případně paletizace, dál s robotizací nepůjdete.

Přesně tak. Od zamražení výrobku dál robotizace ano, ale ty předchozí procesy asi nikoliv.

Vy jste zmínil, že jste na hraně výrobní kapacity ve stávajícím provozu, ale šlo by ji přesto navýšit? Technické možnosti se v této oblasti neustále posouvají.

Některé procesy jsme ještě schopni zefektivnit, ale zásadní zvýšení výrobní kapacity nám to nepřinese, protože jsme limitováni místem. Při aplikaci výkonnějších technologií nám to může přinést navýšení výroby o pět nebo deset procent, to nám ale nestačí. Když jsme se dostali na limit produkce, tak jsme uvažovali, jestli investovat do efektivnějšího provozu nebo postavit zcela nový a zvítězila druhá varianta. Pustili jsme se do kolečka vyřizování stavebního povolení a do konce letošního roku bychom také měli ukončit veškeré plánování. Přes zimu bychom rádi dořešili financování a dokončili výběr dodavatelů a poté bychom už rádi začali stavět. Celková investice bude okolo 400 milionů korun, což je na firmu naší velikosti poměrně hodně, proto se musíme dobře připravit.

Předpokládám, že ona investice se koná asi hlavně s ohledem na expanzi na zahraničních trzích...

Ano, je to hlavně kvůli našemu prémiovému výrobku, tedy nepečené pizze s plněnými okraji, která je tolik úspěšná ve Velké Británii a pokud s ní chceme expandovat na další exportní trhy, pak musíme být kapacitně připraveni.

V nové hale tedy nebude kladen zásadní důraz na robotizaci, jak jste zmínil, v čem tedy bude spočívat vysoká míra automatizace?

Hlavně v tom, že při podobném počtu lidí na směně, jaký máme dnes, bude kapacita výroby trojnásobná. Bude tam automatické míchání těst, příprava a dávkování surovin až po balení. Stále však chceme zachovat jen rozumnou míru automatizace a zůstat vysoce flexibilní. Pokud totiž vyrábíte stále stejnou pizzu o stejném průměru, pak si dokáží představit velmi vysokou míru automatizace. Jestliže si však chcete zachovat početné výrobkové portfolio, musíte najít rozumný kompromis.

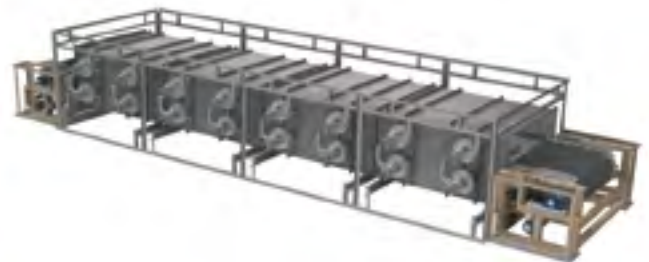
Inzerce



JSME SPECIALISTÉ NA VÝROBU PEKAŘSKÝCH PÁSOVÝCH PECÍ

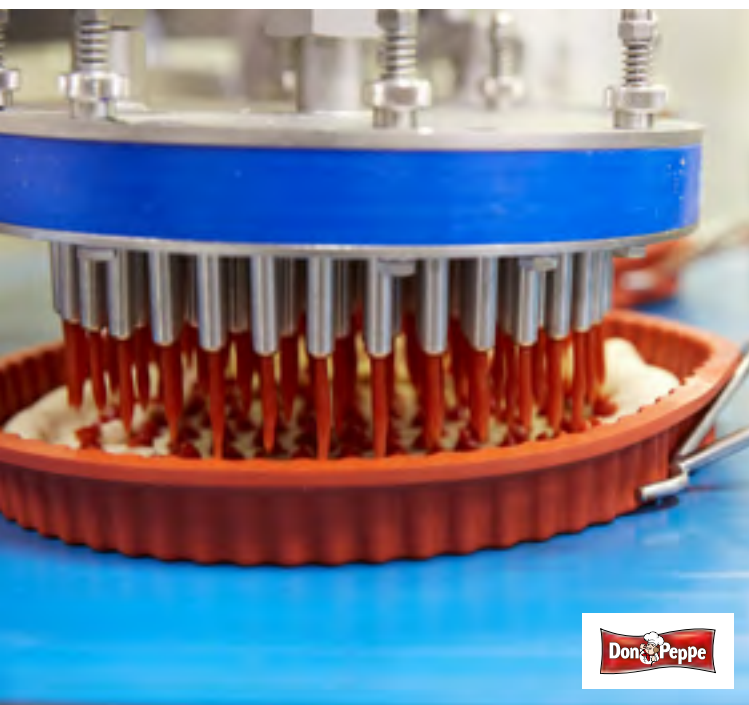
Dodáváme kompletní výrobní linky pro pekárny a cukrárny

FrostFood používá pece J4



J4 s.r.o. | Průmyslová 96
503 02 Předměřice n. Labem
tel.: 495 581 139
j4@j4.cz

www.j4.cz



I ta flexibilita se dá automatizovat, ale je pak otázka, jestli se to vyplatí...

Samozřejmě, to je jedna věc, tou další záležitostí pak je, co si stanovíme pod pojmem flexibilita. Výroba různých tvarů se dá automaticky nastavit, ale jsou zde různé receptury, také vyrábíme, jak jsem zmínil, pečenou a nepečenou pizzu, pro nepečenou máme speciálně vyvinuté těsto se „selfrising“ efektem. Je to pizza, kdy si zákazník doma pizzu upeče a ta mu krásně naroste. Zachování flexibility tzn. zachování speciálních receptur má svá omezení pokud se týká automatizace a robotizace. Na počátku výroby vždy musí být pekař.

Řekl jste také, že mnoho technologií máte ze zahraničí, čeští dodavatelé tedy nejsou schopni uspokojit vaše požadavky...

Odpověď na otázku zní ano, ale abych byl vůči Čechům férový, je to dáno tím, že tento typ technologií se dělá individuálně pro každého zákazníka. U nás historicky takové strojírenské firmy nebyly a dnes jsou v Evropě tři hlavní hráči, kteří se soustředí na produkci pekárenských a zdobících linek. Pro ostatní nemá moc smysl jít do těchto technologií, protože tito hlavní výrobci

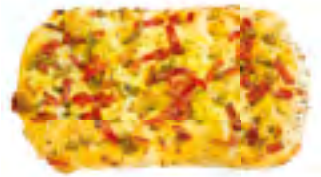
Rozvalovací linka na těsto společnosti Tromp Group integrovaná se zařízeními třetích stran.





Delicious!

TURN KEY PROJECTS FOR THE BAKERY INDUSTRY



PIZZA LINES
PASTRY LINES
SHEETED BREAD LINES
CAKE & PIE LINES
WAFFLE LINES



TROMP GROUP

TOTAL BAKERY SOLUTIONS

WWW.TROMPGROUP.NL

A Markel Food Group Company

mají v tomto oboru řadu desítek let zkušeností a jsou schopni vám nabídnout individuální řešení za rozumné ceny.

Zeptal bych se na energetiku, protože máte horké pekárenské provozy, pak i chladírenské a mrazírenské, což dává prostor pro úspory.

My u nás odpadní teplo rekuperujeme. Máte pravdu v tom, že spotřeba energií je u nás vysoká, protože korpus u italské pizzy vyjde z pece, která má 400 stupňů, u americké pak 280 stupňů a během půl hodiny pak musíte výrobek dostat na teplotu mínus osmnáct stupňů. Snažíme se tedy teplo jímat, kdy bereme odpadní teplo z pecí a také z mrazících kompresorů. Mrazící kompresory tady běží prakticky nepřetržitě. V rámci výroby tepla a teplé vody jsme cca ze 70% soběstační.



Rozvalovací linka na těsto společnosti Tromp Group.

Linka na výrobu nepečené pizzy s plněnými okraji pro britský trh. Stroj nahradil práci deseti lidí.



AUTOR: PETR POHORSKÝ

NOVÉ TRENDY V PIVOVARSKÝCH TECHNOLOGIÍCH NA TRADIČNÍ MEZINÁRODNÍ KONFERENCI

Již sedmý ročník mezinárodní konference **Automatizace a modernizace pivovarů 2017** proběhl v minipivovaru Dvůr Perlová voda ve čtvrtek 20. dubna a tématem bylo zavádění pokročilých technologií do tohoto tradičního výrobního odvětví. V programu nechyběli přednášející známí z minulých akcí, jako byl Ondřej Štěpánek z SMC Industrial Automation, který hovořil na téma „Moderní správa a automatizace monitoringu rozvodů stlačeného vzduchu v pivovarech“. Od úplně prvního ročníku na této konferenci nechybí zástupce společnosti SIDAT a opět jím byl Radim Novotný, který si přizval na pódium Petra Kuboše z Kaspersky Lab s velmi aktuální prezentací „Automatizace v pivovarství a aktuální kybernetické hrozby“.

Mezi tradiční partnery se již řadí i Leoš Blažek z Rittal Czech, který popsal nabídku rozvaděčů pro potravinářský a nápojový průmysl. Dalším stálým partnerem je KROPF Solutions, jejíž zástupce Roman Šonka si přizval Ondřeje Sýkoru z Plzeňského Prazdroje a společně účastníky seznámili s vizí „Krok za krokem k pivovaru budoucnosti“. Rakouské dodavatele technologií opět prezentoval Emilian Axinia ze společnosti COPA-DATA, jenž promluvil na téma Na cestě k „chytrému pivovaru“ – jak lépe profitovat z automatizačních a IT technologií. Také Petr Matiašek z firmy ESONIC hovořil ze zástupcem pivovaru, přičemž jeho prezentaci „Vývoj automatizace v pivovaru Starobrno“ doprovodil dalšími podrobnostmi Libor Doseděl ze společnosti Heineken ČR. Novými tvářemi na pódiu byl Daniel Rukavička ze společnosti SCHMACHTL s tématem „Automatické filtry Boll&Kirch pro filtraci louhových lázní v myčkách lahví a jejich přínos pro uživatele“. Poprvé se také představil Petr Šedina z firmy Festo, jenž hovořil o armaturách a procesním řízení pro pivovarství.

Po delší odmlce k přítomným promluvil i Jan Veselý, který po mnoho let vedl Český svaz pivovarů a sladoven. Zahraniční pivovary prezentoval sládek německého pivovaru Palmbräu Eppingen Zdeněk Prokop jenž hovořil na téma automatizace výroby v malém německém pivovaru a modernizační výhledy do budoucna. Naše východní sousedy ze Slovenska pak zastoupil sládek ze

společnosti Pivovary Topvar Jaroslav Klein a hosty konference zaujal prezentací „Intenzifikácia výroby ochutených pív využitím automatického inline dávkovania komponentov na stáčacie linky“.

Neoficiální a velmi zajímavé povídání v odlehčeném duchu si zájemci mohli poslechnout po prohlídce místního pivovaru, kdy Ondřej Koucký, ředitel pivovaru Starobrno, vzpomínal na své působení v Indii a přístup tamních zaměstnanců k technologickému pokroku výroby.



Dějištěm letošního ročníku byl areál Dvůr Perlová voda.



Sál byl opět slušně zaplněn.



Profesionální tlumočení je pro mezinárodní konferenci nezbytné.



Mezi vystavovateli opět nechyběla společnost JUMO.



Pivovary potřebují nejen vyrábět pivo, ale i sklenice.



Chutné jídlo je nutností.



Degustace zahraničních piv nemohla chybět.



Opět se natáčel krátký film a mezi respondenty nechyběl Zdeněk Prokop, který nyní působí v německém pivovaru Palmbräu Eppingen ve funkci sládků.



Hostům byl k dispozici i prezentační vůz MiniExpotainer od společnosti Festo.



V příjemném prostředí si zájemci mohli prohlédnout novinky a prozkoumat jejich funkčnost.



Ochutnání piva z tanku je oblíbeným zážitkem v rámci prohlídky pivovaru.



Konference se tradičně koná v místě s pivovarem a jeho prohlídka je samozřejmostí.



Velmi zajímavá byla prezentace Ondřeje Kouckého, jenž vzpomínal na své působení v indickém pivovaru.



O zábavu se postarali i zkušení hudebníci z kapely Šlapeto.

Hlavní partneři konference



Partneři konference



YASKAWA

SCHMACHTL

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



Rittal – The System.

Faster – better – everywhere.

► **Systém rozváděčových skříní Hygienic Design**

Zaručená ochrana a snadné čištění

- střecha se sklonem 30°
- silikonové těsnění s možností výměny
- snadno čistitelné uzávěry a skryté panty

ROZVÁDĚČE

ROZVOD PROUDU

KLIMATIZACE

IT INFRASTRUKTURA

SOFTWARE & SLUŽBY

FRIEDHELM LOH GROUP

www.rittal.cz

