



SLÁDEK BUDOUCNOSTI BUDE VÍCE PRACOVAT S MODERNÍMI TECHNOLOGIEMI

Pavel Šemík

technický ředitel skupiny Plzeňský Prazdroj

NÁPOJOVÝ PRŮMYSL Madeta letos dokončí investici v krumlovském závodě

VÝROBA POTRAVIN Emcu chybí pracovníci a chystá proto automatizaci výroby

KOMENTÁŘ

Roboti vám práci neseberou





Expertise – Passion – Automation



PROČ ČEKAT NA ZÍTŘEK?

Již dnes se můžete spolehnout na specialisty v oboru průmyslové automatizace. S desítkami let zkušeností, vášní pro inovativní řešení a se skvělými komponenty vám přinášíme technologii zítřka.

Pro váš úspěch.

www.smc.cz



INVESTICE DO AUTOMATIZACE NABRALY NA RYCHLOSTI, NEJSOU LIDI

Dlouho jsme nevydávali tištěnou verzi časopisu. Byl problém navštívit výrobní provozy a ještě větší fotit mezi zaměstnanci. Málokdo byl ochoten riskovat, že přijde po jistou dobu o zaměstnance kvůli nemoci, která by je přinutila zůstat doma. O to více jsme se zaměřili na online verzi, kterou jsme omladili a vylepšili o řadu funkcí.

Za dobu, kdy časopis nevycházel, a jsou to už dva roky, se i v oblasti automatizace v potravinářství odehrály určité změny. Významně se zhoršila dostupnost materiálů, náhradních dílů a doba, kdy se dodavatelé technologií předháněli v získání zákazníka, sice trvá, ale někdy paradoxně zazní – dodáme vám komponent nejdříve za 180 dní. Víc pro vás udělat nemůžeme. Letitý zákazník pak zkouší konkurenci a původnímu dodavateli to zase tolik ani nevadí.

Když firmy kvůli nové situaci očekávaly ochlazení na trhu práce a větší dostupnost potřebných zaměstnanců, stal se pravý opak. Najít někoho schopného a pracovitého je větší problém, než tomu bylo dříve a výrobci tomu museli uzpůsobit svou investiční strategii. Jestliže v nedávné minulosti byla hlavním kritériem do modernizace výroby finanční návratnost v řádu maximálně pěti let, ale spíše méně, dnes hlavně zaměstnavatelé přemýšlí, o kolik lidí méně ve výrobě budou potřebovat.

Často je slyšet hláška od majitele firmy – není to o tom, že bych lidi neuměl nebo nechtěl zaplatit, ale nemůžu je najít. Pomozte nám s nápadem, jak smysluplně automatizovat. V místě, kde si výrobce dříve nedovedl vůbec robota ani představit, protože například manipulaci v pohodě zvládal jeden člověk, se najednou kvapně připravuje projekt. I ten jeden ušetřený člověk ve výrobě je hlavně v malých firmách už znát. A chybí i agenturní pracovníci. Ještě, že máme automatizaci i v potravinářství.

Přeji Vám lepší časy a vše dobré.

Petr Pohorský, šéfredaktor

AUTOMATIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

ROČNÍK X. | DUBEN 2022 | ČÍSLO 24

ŠÉFREDAKTOR: Petr Pohorský
 ODBORNÝ RECENZENT A REDAKTOR: Jaromír Fiala
 GRAFIKA A DTP: Petr Bernát
 VYDAVATEL: Techfood s.r.o.

KONTAKT: projekty@techfood.cz

NÁKLAD: 2 100 výtisků
 PERIODICITA: 4× ročně
 POVOLENO: MK ČR E 20752
 COPYRIGHT: ČTK

Bezplatné zasílání lze objednat na
www.prumyslovaautomatizace.com

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



6

4 Rhea holding postaví na Znojemsku výrobu krmiv za půl miliardy

6 Farma Kožichovice pořídila fóliovník na pěstování jahod s automatickým řízením

8 Potravinářství a automatizace: potenciál roste víc než kdy jindy



18

10 Roboti vám práci neseberou

12 Základním předpokladem pro úspěšnou digitalizaci výroby je vybrat si spolehlivého partnera

16 Procesní senzory Hamilton

18 Sládek budoucnosti bude více pracovat s moderními technologiemi

25 Proud sáhl po technologiích GAI, moderní provoz experimentálního pivovaru vyrábí i s pomocí italských technologií

28 Pivovarství se vrací ke kořenům, v tuzemsku se plánují plně automatizované bubnové sladovny



34

30 Manuální procesy ustoupily automatizaci, výrobu Pribináčků převzal multi-line paletizační systém

34 Bohemia Sekt spustil v Mikulově velkokapacitní automatizovanou lisovnu hroznů

36 Digitalizace zemědělství v roce 2022: Blýská se na lepší časy?

38 Emco chybí pracovníci a chystá proto investice do automatizace výroby



48

39 Novinky

48 Madeta letos dokončí investici v krumlovském závodě, výrobní kapacita se zvýší o třetinu

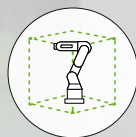
FANUC

Pojďme pracovat společně!

Nejširší řada kolaborativních robotů



JEDNODUCHÉ
PROGRAMOVÁNÍ



BEZPEČNOSTNÍ
CERTIFIKACE OCHRANA
KOLEM DOKOLA



4, 7, 10, 14, 15 NEBO 35 KG
UŽITEČNÉ ZATÍŽENÍ



PROVĚŘENÁ
TECHNOLOGIE FANUC

Rhea holding postaví na Znojemsku výrobu krmiv za půl miliardy

text

ČTK

Společnost Rhea holding postaví ve Starém Petříně na Znojemsku výrobu krmiv za půl miliardy korun. Roční kapacita bude 120 000 tun, práce potrvají do dubna 2023. Zemědělská skupina také v dubnu otevře novou farmu na prasnice. Loni měl holding podle předběžných výsledků tržby přes dvě miliardy korun, zisk EBITDA (zisk před započtením úroků, daní a odpisů) bude 480 až 490 milionů. ČTK to řekl majitel Rhea holdingu Josef Kolář.

Na výrobu krmiv má holding stavební povolení. „Cílem je vyrábět kvalitní krmiva se stejnou marží jako vyrábí naši dnešní dodavatelé, plus úspora dopravních nákladů. Ty nejsou malé. Zprovozněním výroby budeme šetřit kolem 370 korun na každé tuně. Pokud bude cena nafty stoupat, bude to víc a návratnost rychlejší,“ řekl Kolář. Stavbu financuje z úvěru. Krmiva bere nyní holding od firmy De Heus.

Skupina s 500 zaměstnanci obhospodařuje v jižních Čechách, na jihozápadní Moravě a jižním Slovensku 21.000 hektarů. Poslední roky investuje hodně do chovu prasat, přestože je ztrátový. V dubnu otevře novou farmu v Častohosticích u Moravských Budějovic, kde bude 600 prasnic rozmnožovacího chovu. Investice byla 110 milionů korun, 25 milionů by mohla pokrýt dotace. Holding má i stavební povolení na farmu pro 1370 prasnic v Dolenicích na Znojemsku. V základním stádu má teď holding 2000 prasnic.

„Chov prasat je už druhým rokem úplně špatně. Drží mě přesvědčení, že rostlinná a živočišná výroba mají fungovat spolu. Druhá věc, že všechny farmy máme v podstatě nové, kdybychom je zavřeli, tak bychom ještě museli vracet investiční dotaci. Věřím, že Evropa dostane rozum a nebude podporovat to, aby Holanďané produkovali 800 procent své spotřeby a v jiných částech Evropy byla produkce padesát procent spotřeby,“ řekl Kolář. Výkupní cena za kilogram vepřového v živé váze je 24 korun, firma tak na kilogramu prodává kolem 15 korun. Většina vepřového končí v ČR, jeden až dva kamiony prasat týdně míří do Maďarska. Ročně vyrobí skupina asi 3500 tun vepřového masa.

Živočišná výroba tvoří přes polovinu obratu skupiny, loni utržila přes dvě miliardy korun. „Loňský rok nebyl jednoduchý ze dvou důvodů. Jedním byly vztahové věci, kdy určité zájmové skupiny dokážou mobilizovat lidi na základě lživých informací proti zemědělství. A nebylo jednoduché mentálně udržet, že chceme dál provozovat živočišnou výrobu. Chov kuřat měl celý loňský rok sestupnou tendenci, až se v druhé polovině roku propadl do záporných čísel. Jediné, co trochu funguje, je produkce mléka a hovězího masa,“ řekl Kolář. V Jemnici na Třebíčsku chce holding stavět drůbežárnu pro 350.000 kuřat, což kritizuje spolek Za dobrý život na Jemnicku.

Letos v lednu otevřela skupina farmu na chov kuřat, na 312 000 kusů v místě Hejnice, části obce Staré Hobzí. Dodávat bude společnosti Vodňanská drůbež. Investice byla 110 milionů. I chov kuřat je ale nyní ztrátový, na posledním turnusu z jedné farmy holding prodal 3,7 milionu. „Zpracovatelé kuřecího masa nám říkají, že když je levné vepřové, trh chce i levné kuřecí,“ řekl Kolář. Skupina chová 850 000 kuřat. Ročně vyrobí asi 8500 tun drůbežního masa.

V rostlinné výrobě loni holdingu pomohlo, že stihl sklídit dřív, než přišly deště. Skupina loni prodala většinu kombajnů a najala si na sklizeň službu. Tím pádem měla o 15 kombajnů víc, než provozovala sama, a žně byly rychlejší. Výnos u obilovin 7,3 tuny z hektaru byl nadprůměrný. „Výsledkově byly o něco lepší rostlinná výroba, ryby a stavebnictví. Z toho jsme schopni pokrýt (ztrátová) prasata,“ řekl majitel. Rostou i náklady, třeba průmyslová hnojiva zdražila loni až trojnásobně. Mzdy zvedl holding o víc než sedm procent, průměrný plat je přes 30 000 korun. Skupina nemá žádné zahraniční pracovníky.

Skupina má asi 3500 dojnic. V holdingu jsou dvě desítky zemědělských družstev a pekárna. Do skupiny patří i stavební firma či 800 hektarů rybníků kolem Velkého Meziříčí s roční produkcí 450 tun kaprů a kolem 50 tun dalších ryb, jako jsou amur, sumec, tolstolobik a štika. Ve dvou střediscích chová holding i pstruhy a siveny s roční produkcí 200 tun. Skupina denně vyprodukuje 100 000 litrů mléka. Holding vlastní 300 hektarů lesů, provozuje i vinařství.

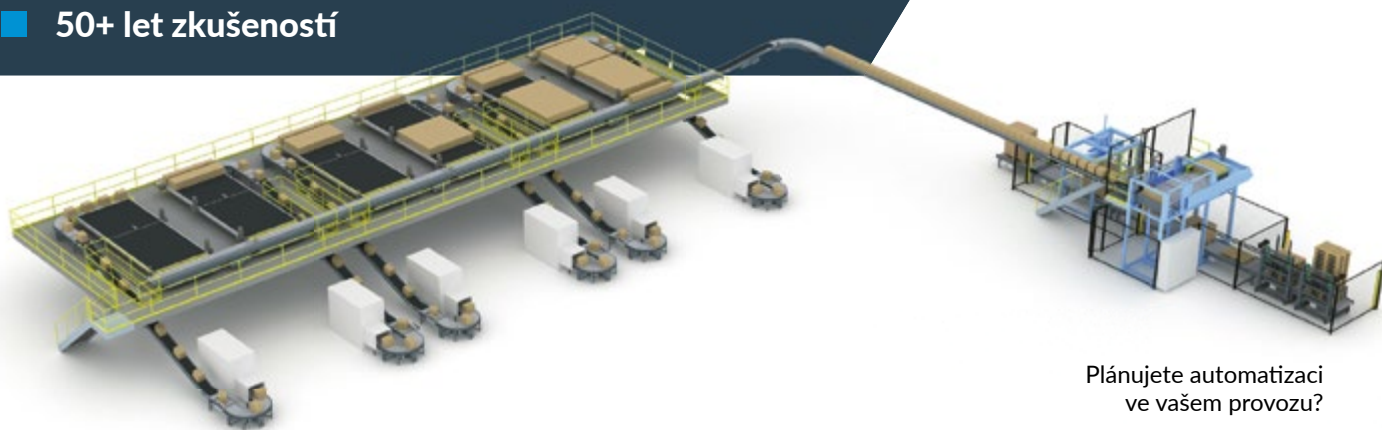


PALETIZAČNÍ ŘEŠENÍ

Kompletní nabídka



- Chytrá řešení s využitím nejmodernějších technologií
- Vlastní výroba v ČR
- Odborné řízení projektů a instalace
- 50+ let zkušeností



- Robotické a konvenční paletizační systémy
- Dopravníkové systémy na palety a kusové zboží
- Projekty na klíč
- Lokální servisní služby
- Podpora 24/7

Plánujete automatizaci
ve vašem provozu?

Rádi poradíme a zpracujeme
nezávaznou cenovou nabídku.

Kontaktujte nás!

+420 519 430 272
info@scottautomation.cz

www.scottautomation.cz

Alvey is now Scott

ALVEY



SCOTT

Farma Kožichovice pořídila fóliovník na pěstování jahod s automatickým řízením

text ČTK



Farma Kožichovice u Třebíče přistavěla k rozlehlým skleníkům s rajčaty vytápěný fóliovník na pěstování jahod. Na 3000 metrech čtverečních tam od druhé poloviny ledna roste okolo 27.000 sazenic jahodníku. První plody začnou zrást na přelomu března a dubna, řekl ČTK jednatel Leoš Zahradka. Denní produkce by se měla postupně dostat na 100 až 150 kilogramů. Farma počítá s tím, že sklizeň jahod bude pokračovat do konce roku, pak porost obmění.



„Poptávka je poměrně velká. Hodně lidí se ptá, kdy budeme mít jahody,“ řekl jednatel. Farmu k jejich pěstování dovedlo to, že dovážené jahody, které jsou běžně v českých obchodech, jsou uvnitř bílé a bez chuti. Zahrádka uvedl, že jahody dlouho nevydrží a musí se utrhnout o to dřív, o co delší je doba, než se dostanou na trh. Farma nebude jahody vozit daleko. „Trhat je budeme zralé. Ráno je sklídíme a odpoledne už musí být v obchodě,“ řekl.

V Česku jsou podle jednatele jen asi tři větší vytápěné plochy pro pěstování jahod. Farma Kožichovice osadila technologii ověřenou pěstiteli v Nizozemí, fóliovník stál 15 milionů korun. Sazenice rostou v květináčích se substrátem, které jsou vyrovnané na dlouhých žlabech asi metr a půl nad zemí. Systém napojený na počítač sleduje vlhkost a teplotu ve fóliovníku a řídí závlahu.

V kožichovických sklenících s rozlohou 3,3 hektaru se pěstují rajčata od roku 2019. Větší část skleníků má kvůli celoroční sklizni topení i umělé osvětlení. Bez přisvětlování je 0,8 hektaru. Roční produkce rajčat na farmě byla zatím 1200 až 1400 tun.

„První dvě sezony byly z pohledu pěstování celkem úspěšné, neměli jsme žádné mimořádné události a kupodivu nás ani covid nijak nezasáhl,“ uvedl Zahrádka. Tento hospodářský rok, který pro farmu začal v září, ale zatížil růst cen energií, hnojiv a celková inflace. Energie podle jednatele tvoří dvě třetiny nákladů na provoz skleníků, jejich cena je teď víc než dvakrát vyšší než před rokem. „Museli jsme omezit i dobu svícení. To se podepsalo na výnosnosti, těch rajčat je o něco méně,“ řekl.

Zmírnit dopad zdražení zemního plynu podle jednatele farmě pomáhá to, že má své energetické centrum, a také větší počet slunečných dnů v této zimě. Přesto předpokládá, že společnost bude tento rok bez zisku a na úhradu zvýšených nákladů použije i to, co vydělala v předchozích dvou letech.



Větší výkyvy jsou podle jednatele od podzimu rovněž na trhu se zeleninou. I přes její postupné zdražování podle něj obchodní řetězce začaly tlačit na výkupní ceny. „Takže nám šla paradoxně výkupní cena oproti minulým rokům dolů,“ uvedl Zahrádka. Farma od svého vzniku zároveň buduje vlastní distribuční síť zaměřenou na menší obchody, kde prodává pod svou značkou. Dodává i do Brna, Českých Budějovic a Prahy. Jak Zahrádka dodal, rajčat je teď na evropském trhu méně, protože kvůli zdražení energií někteří větší dodavatelé například v Nizozemí a Belgii ukončili sezonu a přes zimu rajčata nepěstují.

Farma Kožichovice, s.r.o., zaměstnává 35 lidí, v posledním hospodářském roce měla obrát okolo 80 milionů Kč. Na skleníky za 150 milionů Kč a energetické centrum za 200 milionů Kč dostala dotace. Na energocentrum jsou napojené další tři podniky v sousedství. Kogenerační jednotky centra vyrábí z plynu elektrinu, teplo i chlad.

Potravinářství a automatizace: potenciál roste víc než kdy jindy

text

Daniel Havlíček



Přestože je role robotizace a automatizace mnohem zažitější v jiných oborech, sahá potravinářský průmysl po automatických řešeních stále častěji. Není divu, protože zejména nedostatek pracovní síly nutí výrobce potravin uvažovat o výhodách automatické výroby. Roboty v potravinářském průmyslu jsou navíc čím dál častější, a tak funguje jejich stávající využití jako inspirace motivující další a další firmy.

Nízký podíl automatizace potravinářství ve srovnání s jinými průmyslovými odvětvími má logické vysvětlení – manipulace s potravinami vyžaduje obzvláště pečlivý přístup, jejich nižší marže zase ubírá potenciál investic do automatických řešení.



Ale i do potravinářství si už automatizace nachází čím dál častější cestu, byť volnějším tempem. „Automatizace pomáhá zajistit opakovatelnost, tedy stálou kvalitu, která je při ručním řízení procesu těžko dosažitelná,“ řekl pro Hospodářské noviny Petr Pohorský, jednatel společnosti Techfood, která se zabývá konzultacemi a dodávkami technologií v potravinářském a nápojovém průmyslu. „Robotizace zase odstraňuje či omezuje těžkou manuální práci,“ pokračuje ve výčtu výhod automatizace potravinářství.

Jaký přesně může být přínos automatizace při výrobě a zpracování potravin nebo nápojů? Začít můžeme jedním z nejdůležitějších aspektů – bezpečím zaměstnanců. Při náročné a monotónní manuální práci se mohou pracovníci snadno zranit, obzvláště, když například zacházejí s ostrými nástroji při zpracování masa.

Lidský faktor hraje velkou roli také v otázce kvality produktu. Právě při repetitivní činnosti lze jen těžko zaručit, že i ten nejzručnější zaměstnanec podá pokaždé stejně precizní výkon. A i když se drobné nepřesnosti můžou v konkrétních případech zdát jako marginálie, při součtu výrobních výsledků už budou tyto „přetahy“ tvořit mnohem výraznější podíl a s tím související ztráty. Navíc je v potravinářství důležitější než jinde zachování

konzistentnosti, aby výrobky nejen vypadaly, ale i chutnaly vždy stejně.

Stejně jako každé průmyslové odvětví, i potravinářství vyžaduje co nejvyšší efektivitu. Stroje dokáží na rozdíl od lidí pracovat 24 hodin denně, sedm dní v týdnu, a hlavně za zachování totožně vysokých standardů. Moderní roboty navíc dokáží díky propojení se systémem dodávat užitečná data, jejichž analýza může posloužit k dalšímu zkvalitnění a zefektivnění výroby.

Automatizace zároveň dodává podnikům větší možnost flexibility. Ta se ukázala jako klíčová zejména během posledních dvou let ovlivněných pandemií, která způsobila radikální proměnu trhu a dala vznik řadě nových pravidel. Aby se dopad nečekaných změn v průmyslu projevil co nejméně škodlivě, využívaly podniky automatizace k aktualizaci výrobních procesů.

Podstatnou výhodou je také měřitelnost a sledovatelnost automatizované výroby, která umožňuje naprosto přesně „trackovat“ pohyb jednotlivých částí zboží a zároveň analyzovat zmíněnou efektivitu všech procesů. Díky automatizaci tak můžete například rychle podchytit vadnou várku zboží, zároveň můžete sledovat, které fáze výroby zaostávají v plynulosti za ostatními.

Roboti vám práci neseberou

text

Markéta Šichtařová, Next Finance



Když se probíráme předvolebními programy a jinými výkřiky, u levicových stran (což jsou dneska prakticky všechny) se nápadně často objevuje jeden motiv: Je potřeba víc zdanit technologie, protože lidem seberou práci. Takhle řečeno – že technologie seberou práci – to ještě nezní tak sugestivně; když ale místo technologie dosadíme slovo roboti, už to zní jednak celkem nebezpečně, jednak i na první pohled logicky. Je to to ale vážně tak logické?

Faktem je, že mnoho lidí se dneska bojí – a dokonce se k nim připojil i světoznámý časopis The Economist – že umělá inteligence vezme lidem práci. Jenomže něco tu na téhle domněnce nesedí.

Víme, že umělá inteligence by měla zrychlit růst HDP. Jenomže vyšší růst by se zase měl podle ekonomických zákonů pozitivně odrazit na trhu práce... Ne že by mělo přibýt lidí bez práce. Naopak s větším hospodářským růstem by mělo nezaměstnaných ubývat. Tak jak to tedy je?

Proti negativnímu dopadu technologie na zaměstnanost mluví dobrý příklad bankomatu. Když byl bankomat zaváděn, hodně lidí si myslelo, že kvůli bankomatu přijdou bankéři o práci. Do té doby totiž mnoho bankovních úředníků vydávalo na pobočkách hotovost. Realita však ukázala, že banky s bankomaty potřebovaly paradoxně víc lidí. Vznikly nové produkty, které do té doby nikdo neznal, a jim se začali věnovat další zaměstnanci bank na přepážkách. O práci nepřišli, naopak.



Ve vtipu „na dobrý zrak je dobré žrát zajíce, co žerou mrkev“ nakonec masožravec zůstane masožravcem, i když už si chvíli myslel, že mu hrozí veganství. A zrovna tak přirozenost si najde cestičku i v pracovních vztazích. Přirozené je žít se prací, ne nechat se žít umělou inteligencí. Takže i úředník úředníkem nakonec zůstane.

To je silný argument proti zeleným a jiným socialistům, kteří nás straší, že budeme bez práce. Prý podle nich budeme muset zavádět nepodmíněný příjem bez práce, abychom něčím nahradili mzdu... Nesmysl. Práce bude, jen bude jiná.

Mimochodem, tyhle strachy se vynořují v historii znovu a znovu. Strach dělníků, že jim stroje vezmou práci, kdysi v 18. století ve Velké Británii vedl k hnutí ludditů, kteří rozbíjeli zejména textilní stroje. Jak však víme, k žádné vlně nezaměstnanosti příchod průmyslové revoluce nevedl. A v poslední době velmi podobný strach jako umělou inteligenci provází i robotizaci. Robotizace a umělá inteligence jsou podobné fenomény, i když nikoliv zaměnitelné. I v případě robotů se mnoho lidí domnívá, že roboti nahradí lidi a vezmou jim práci. Opak je pravdou. A úplně analogicky bychom mohli mluvit i o umělé inteligenci.

A jak je to možné, že práce může dokonce přibýt? Je to snadné: Nové technologie přinesou úspory díky optimalizaci. Díky úsporám se dostaneme k vyšší produktivitě. Vyšší produktivita znamená větší bohatství. A větší bohatství zase znamená nové profese, které se při stávající úrovni bohatství zatím ještě neuživí.

Technologie časem zasáhnou všechna odvětví. I ta zdánlivě technologií dosud nepolíbená. Pro mnohé bude překvapivé, jak se změní kupříkladu takové zemědělství: Protože produktivita zemědělství vzroste, zemědělství najednou dokáže uživit víc lidí na planetě. Přitom ale

TECHNOLOGIE ČASEM ZASÁHNOU
VŠECHNA ODVĚTVÍ. I TA ZDÁNĹIVĚ
TECHNOLOGIÍ DOSUD NEPOLÍBENÁ.
PRO MNOHÉ BUDE PŘEKVAPIVĚ,
JAK SE ZMĚNÍ KUPŘÍKLADU TAKOVĚ
ZEMĚDĚLSTVÍ.

počet lidí pracujících v zemědělství poklesne. V Asii poklesne rovnou o stovky milionů lidí. V USA pracovalo v zemědělství v roce 1900 kolem 40 % lidí, dnes to nejsou ani 2 %. A přece zemědělství dnes produkuje víc než tehdy. A podobný vývoj postupně uvidíme po celém světě. A tito zemědělstvím uvolnění lidé půjdou pracovat převážně do služeb.

Z toho plyne, že poklesne i potřeba manuální práce a zručnosti. McKinsey odhaduje, že planeta bude potřebovat o 14 % méně těchto lidí než dnes. Naopak o 55 % víc bude potřeba dělníků schopných spolupracovat s roboty. Tedy lidé vzdělaní na úrovni dnešní maturity.

Až vám tedy bude ta a ona politická strana vmlouvat, že je nutné zdanit roboty, protože vám vezmou práci, nevěřte tomu: Naopak čím vyšší daně, tím menší ekonomický rozvoj a méně práce.

Text pochází z portálu Echo24 a v časopisu Automatizace v potravinářství byl uveřejněn se souhlasem autorky

Základním předpokladem pro úspěšnou digitalizaci výroby je vybrat si spolehlivého partnera,

říká Martin Krystián, generální ředitel mlékárny OLMA, a.s.



Mnoho firem se pustilo do automatizace a digitalizace výroby. Období posledních dvou let bylo pro některé podniky náročné především v rámci covidové pandemie a následných dopadů. Manažeři musí řešit krácení nebo zastavení investic, pečlivě určují cíle a vyhodnocují návratnost projektů. Jedním z významných zákazníků společnosti Compas automatizace, spol. s r.o. (dále jen Compas), který se digitalizací rozhodl vylepšit procesy v oblasti sledování efektivity výrobních linek, je přední český výrobce mléka a mléčných výrobků OLMA, a.s. (dále jen OLMA). Na to, proč si vybrali partnera společnost Compas jsme se zeptali Martina Krystiána, generálního ředitele společnosti OLMA.

■ **Pane řediteli Krystiáne, z jakých důvodů se společnost OLMA rozhodla digitalizovat výrobu a výrobní procesy?**

Kvalita, poctivost, snaha posunout hranice dobrého na ještě lepší to je motorem, který nás pohání kupředu. Takže změna je přirozenou a neustálou součástí naší práce. Proto i volba další digitalizace je cílem společnosti OLMA jak zlepšit interní procesy v oblasti sledování efektivity výroby a všech důležitých linek s vazbou na okamžité hlášení poruch do systému údržby. Digitalizace výroby výrazně zkrátí procesy plánování, sledování, vyhodnocování, a tím zvýšíme efektivitu, produktivitu a flexibilitu výrobního podniku. Významným přínosem bude také zkrácení procesů v rámci zavádění nových výrobků do výroby.

■ **Proč jste si vybrali za dodavatele společnost Compas?**

Compas má kompletní řešení digitalizace dávkových výrobních MES systémem COMES, obsahující všechny potřebné funkce s možností jejich postupné implementace. Velmi cenné bylo množství významných referencí a regionální reference Compas v oblasti potravinářských výrobních. Nutrend v Olomouci a Mondelēz v Opavě. Dále rovněž dobré zkušenosti klientů v rámci poskytování podpory dodaných řešení v dávkových výrobních a školení uživatelů. Využíváme nyní dvě základní oblasti funkcí reprezentovaných moduly COMES OEE a COMES Maintenance.

■ **Co vám přinese COMES OEE?**

Pomocí COMES OEE chceme zlepšit interní procesy

v oblasti sledování efektivity výroby a využití kapacit všech důležitých linek s vazbou na odměňování pracovníků odpovědných za výrobu a údržbu zařízení. COMES OEE monitoruje výrobní procesy a poskytuje informace pro potřeby rozhodování v reálném čase. Je účinnou podporou pro výrobní tým k dosažení co nejlepších výsledků.

■ **Druhou oblastí je řízení údržby s COMES Maintenance. Co očekáváte od jeho zavedení?**

COMES systém řízení a sledování údržby by měl přinést okamžité hlášení poruch a požadavků na údržbu, plánování údržby, evidenci a historii oprav strojů, zařízení a dalších prvků majetku společnosti. Vytvoříme strukturu výrobních prostředků včetně přístupu k jejich dokumentaci a evidenci náhradních dílů. Zavedeme systém preventivní a prediktivní údržby.

■ **Máte potřebu všechny procesy výroby integrovat?**

Zatím je naším cílem uvést do praktického používání oba objednané moduly pro řízení výroby a údržby. Integrace dalších funkcí bude otázkou zkušeností s praktickým používáním systémů, které mohou ukázat nové potřeby řízení procesů a výměnu informací, např. plánování kapacit, obalů u rychloobrátkových mléčných výrobků.

■ **Jaké očekáváte dopady v rámci digitalizace na pracovníky výroby?**

V současné době jsme v implementační a testovací fázi projektů, je předčasné vyhodnocovat. Cílem je zpřesnit sledování a plnění plánů výroby a skutečné efektivity linek a zvyšování využití pracovních časů linek.

■ **Využijte příležitosti, že se Vás pane řediteli Krystiáne mohou zeptat, jaký výrobek z produktového portfolia mlékárny OLMA je pro Vás „TOP“ a jaké další výrobky byste nám zákazníkům doporučil ochutnat?**

Asi nejzajímavější a nejpodstatnější událostí z pohledu produktového portfolia bylo v roce 2021 zahájení výroby a uvedení na trh tvarohového mlsu pod ikonickou značkou Míša. Pustili jsme tohoto legendárního medvídka z mrazáku i do lednice. Myslím, že se tam výborně hodí a podle nadšených reakcí zákazníků je skutečným mlsem a prodejním bestsellerem. Vždyť jsme také pro něj připravili horu toho nejlahodnějšího tvarohu z regionálního mléka nejvyšší kvality. Extra vysoký obsah tvarohu 70 % je doplněn jen čerstvou smetanou a trochou cukru. Vyrábíme i variantu s čoko vrstvou na dně kelímku – vynikající kombinace a nově aktuálně

MLÉKÁRNA OLMA, a.s. OLMOUC, PATŘÍ MEZI NEJVĚTŠÍ ZPRACOVATELE MLÉKA V ČESKÉ REPUBLICĚ

S produkty mlékárny OLMA se setkáváme denně. Jsou chutné, zdravé a jejich portfolio je velice pestré, navíc se každoročně dál rozšiřuje. Přitom základní kámen mlékárny Olma byl položen 21. dubna 1967, v tu chvíli začala OLMA budovat své jméno založené na poctivosti a profesionálním přístupem ke zpracování mléka. Plný provoz byl zahájen roku 1970 a již v té době se mohla společnost pochlubit prvotřídní technologií ze zahraničí jako nejmodernější mlékárna u nás. Od té doby je OLMA dlouhodobě lídrem ve vývoji a výrobě inovativních mléčných výrobků se zaměřením na čerstvé a zakysané výrobky s velkým množstvím benefitů zdravé výživy. Za posledních třicet let provozu si připsala četná prvenství při uvádění na trh jedinečných produktů a výrobních postupů. Namátkou zmiňme první směsné tuky Zlatá Haná s obsahem smetany na trhu od roku 1990, bílé jogurty Klasik či smetanové jogurty Florian v prodeji již téměř 30 let. V roce 2000 uvedla OLMA první čerstvé mléko v PET láhvích a v té době se také vůbec jako jedna z prvních společností u nás pustila do výroby BIO výrobků, aby v následujícím roce získala jako první mlékárna certifikaci BIO producenta. Od té doby jsme jedničkou v BIO produkci. V současnosti je OLMA také lídrem v produkci čerstvého mléka, zakysaných výrobků i dezertů. Je výrobcem řady dnes již ikonických značek jako zmiňovaný Klasik, Florian či Zlatá Haná nebo Pierot, Cavalier, dětských produktů Olmíci, nově i tvarohových dezertů Míša. Portfolio výrobků je široké a obsahuje vedle již zmiňovaných i další mléčné komodity jako máslo, čerstvé a zakysané smetany, pomazánky, tvarohy, pudinky, zakysané nápoje, proteinové výrobky, jedinečné plísňové sýry a dokonce i veganské ovesné produkty.



Na stránkách www.olma.cz nabízíme zakoupení výrobků přímo na našem e-shopu, v sekci „O nás“ je pozvánka do naší podnikové prodejny v Olomouci.

přibýly i verze s meruňkou a višní. Míšu prodáváme teprve pár měsíců a jsem moc rád, že se jedná o jeden z nejúspěšnějších vstupů na trh, jaký jsem zažil. Velice děkujeme všem zákazníkům za jejich podporu a věřím, že si tvarohového Míšu dlouhodobě oblíbí, stejně tak jako jeho „zmrzlého“ brášku. Za poslední rok jsme však novinek uvedli na trh nespočet. Excelentní Olomoucké tvarohy v kelímku z nově vybudované tvarohárny v Olomouci, jedinečný Delikátní puding zcela bez éček, unikátní třívrstvé dezerty Radost, Šťěstí, Přátelství a Lásky, ovesné produkty Green Day, tvarohový dezert Olmánek – výjimečný čistým složením, vysokým obsahem tvarohu a lahodnou chutí, Proteinové jogurty s vysokým obsahem bílkovin a jogurty Florian Active – bezprecedentní, ultimativní jogurty nemající obdobu v nutričním složení. Novinkou je také pravý BIO kefír fermentovaný tradiční metodou pomocí kvasinek z keřivových zrn.

JAK COMPAS ŘEŠÍ DIGITALIZACI VÝROBY VE SPOLEČNOSTI OLMA?

Na to i další dotazy v rámci dodaných produktů a služeb odpoví Roman Brázda, vedoucí projektů Compas automatizace, spol. s r.o.

■ Jaké systémy jste společnosti OLMA nabízeli?

Na základě poptávky výběrového řízení jsme nabízeli náš výrobní informační systém COMES s koncepty COMES OEE a COMES Maintenance, které řeší zákazníkem požadovanou funkčnost. COMES bude implementován v obou výrobních závodech v Olomouci a Zábřehu na Moravě.

■ Jak probíhala u zákazníka OLMA implementace sběru dat a vyhodnocování OEE?

Začátkem roku 2022 jsme společně se zákazníkem stanovili řešitelský tým, dohodli vzájemnou součinnost a harmonogram implementace. V realizačním týmu máme i zodpovědné osoby OLMA, které pomáhají řešit připojení linek (pracovník údržby) a komunikaci s pomocnými technologiemi (pracovník automatizace), řeší požadavky na konfiguraci COMES OEE, COMES Maintenance a pracovníky IT, kteří poskytují nezbytnou infrastrukturu a rozhraní na ERP.

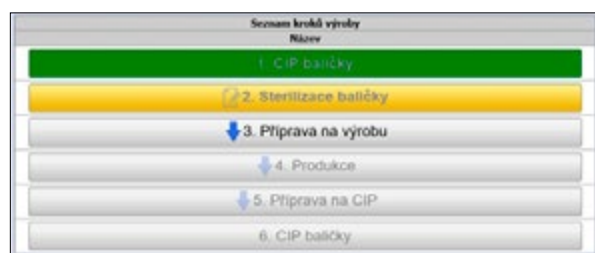
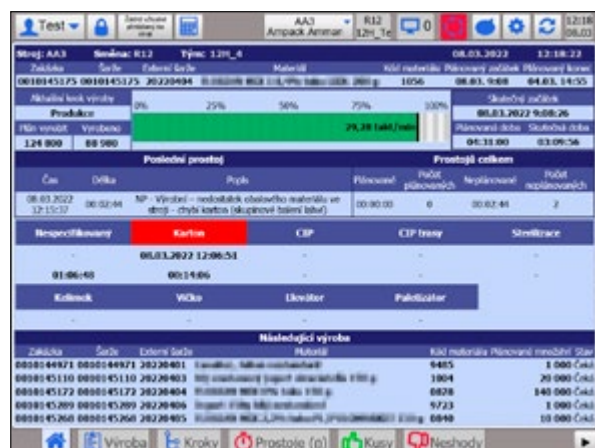
Inženýři Compas řeší celkový MES koncept, zpracování projektu elektro pro připojení linek, montážní práce, implementaci konceptů COMES a samozřejmě řízení projektu.

V průběhu ledna jsme společně se zákazníkem provedli analýzu připojení signálů z linek, zpracovali jsme projekt elektro připojení linek, připojili jsme HW signály pilotní linky, vyspecifikovali jsme potřebná data pro

číselníky systému (prostoje, neshody, směny, uživatelé, normy, materiály, ...), zpracovali jsme specifikaci požadovaných zákaznických úprav. Výhodou byly i předchozí zkušenosti OLMA se sběrem dat původního systému, který se OLMA rozhodla nahradit.

Realizace probíhá rychle, v únoru Compas instaloval a zprovoznil COMES na virtuálním serveru zákazníka a implementoval dohodnuté zákaznické úpravy. Následně byl spuštěn MES COMES na pilotní lince. V březnu proběhlo připojení zbývajících linek, případné úpravy na základě zkušeností z pilotní linky a spuštění COMES OEE na zbývajících linkách.

Několik příkladů aktuálně zpracovávaných zákaznických funkcí ukazuje úvodní obrazovku operátorského terminálu, stanovení kroků výroby a nastavení komunikace s ERP systémem.











■ A co implementace řízení údržby?

Implementace COMES Maintenance je plánována od března 2022 a bude probíhat formou workshopů, na kterých budeme uživatele postupně seznamovat se systémem a společně budeme funkce konfigurovat a nastavovat dle požadavků OLMA. Vzhledem k tomu, že budeme nahrazovat papírovou evidenci, implementace

bude vyžadovat i přípravu dat na straně zákazníka. Využijeme již funkční koncept COMES OEE a data o případných poruchách výrobních linek použijeme jako vstup pro automatické generování požadavků na údržbu v COMES Maintenance. Takže využijeme výhod a vzájemných synergií použití obou konceptů COMES.

CO JSOU TO MODULY A KONCEPTY COMES?

Jádro řešení Digitální továrny Compas, MES/MOM systém COMES, je tvořen moduly a koncepty. Jedná se o konfigurovatelné aplikace, modulárně řešící standardní úlohy pro plánování a pružné recepturové řízení výroby, sběr technologických veličin, řízení jakosti, intra-logistiky a údržby. Koncepty je možné instalovat postupně podle potřeb podniku, automaticky se propojují formou „puzzle“ a jejich spojení přidává uživateli funkce navíc. V komplexní instalaci umožňují plně digitální řízení výroby továrny pro dávkové/šaržové i diskrétní/sériové výroby.

-  COMES APS umožňuje operativní rozvrhování a digitální přidělování výroby.
-  COMES HRM obsahuje funkčnosti řízení lidských zdrojů ve výrobě
-  COMES Batch slouží pro pružné recepturové řízení a dokumentování procesní části výroby.
-  COMES OEE je systém řízení výroby, monitoringu a vyhodnocování KPI v reálném čase.
-  COMES Historian slouží pro sběr a archivaci veličin a jejich zobrazení v trendech pro optimalizaci průběhu technologických procesů.
-  COMES LAB je koncept pro řízení laboratoře a kvality dávkové výroby.
-  COMES WMS je kompletním řešením interní logistiky továrny od skladu surovin po sklad výrobků.
-  COMES Maintenance pomáhá řízení údržby podniku.

Pro dotazy nebo prezentaci MES systému **COMES** nás kontaktujte na: +420 567 567 111, info@compas.cz. Více informací získáte také na stránkách www.comes.eu, www.oee.cz.

DODAVATEL DIGITALIZACE DO MLÉKÁREN OLMA, SPOLEČNOST COMPAS, ZVÍTĚZIL KONCEM ROKU 2021 VE VÝBĚROVÝCH ŘÍZENÍCH NA DODÁVKU INFORMAČNÍCH SYSTÉMŮ PRO SLEDOVÁNÍ CELKOVÉ EFEKTIVITY ZAŘÍZENÍ VÝROBY A ŘÍZENÍ ÚDRŽBY

Společnost Compas automatizace, spol. s r.o. působí na trhu automatizace od roku 1990, na trhu výrobních informačních systémů od roku 2003. V r. 2008 získala za své řešení komplexní digitalizace továrny (tehdy nazvané Elektronické řízení výroby) cenu za IT projekt roku. V současnosti je přední českou inženýrsko-dodavatelskou společností pro automatizaci výrobních technologií a realizaci výrobních informačních systémů podniků (MES/MOM). V současnosti Compas i konstruuje a dodává stroje a výrobní linky s roboty. Všechny aktivity Compas spojuje jednotným funkčním řešením a dodává integrované řešení digitalizace s názvem **Digitální továrna Compas** pro dávkové výroby. Toto nadčasové řešení, které je ověřeno mnoha referencemi v dávkových výrobcích, integruje systémy továrny od ekonomické úrovně ERP přes automatizaci až po technologie s roboty do jednoho funkčně i datově provázaného celku, představujícího **digitální nervový systém továrny**. Compas ekonomické výsledky a silný inženýrský tým vytváří pro výrobní podniky i dodavatele technologií předpoklady pro dlouhodobá obchodní partnerství. Compas je od roku 1995 Siemens Partner divize Automatizace, od roku 2008 je vývojářským partnerem společnosti Microsoft a v současnosti i obchodním partnerem předních výrobců robotů, které implementujeme jako náhradu lidské práce, zvýšení výkonu technologií i jakosti výroby.

Martin Krystián, generální ředitel mlékárny OLMA, a.s.

Roman Brázda, vedoucí projektu, Compas automatizace, spol. s r.o.

Rozhovor připravila: Romana Prokopová, vedoucí marketingového oddělení, Compas automatizace, spol. s r.o.



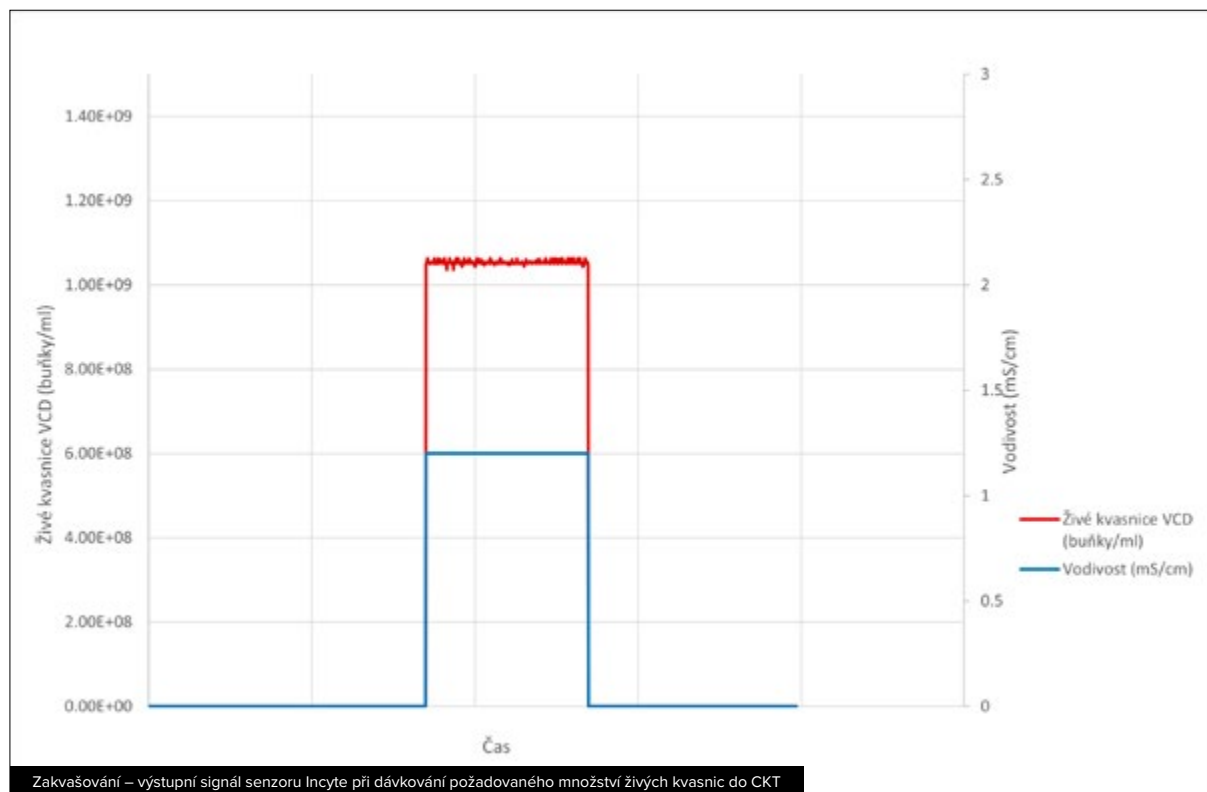
Procesní senzory Hamilton

text

Petr Cetlovský

foto

Hamilton Bonaduz



Online monitorování procesních parametrů je v současné době již standardní součástí řízení potravinářských provozů. Pro tento účel se používají senzory společnosti Hamilton například v pivovarech při zakvašování pomocí přesného dávkování živých kvasnic a při hodnocení jejich viability, dále při sledování množství rozpuštěného kyslíku v průběhu celého výrobního procesu a v neposlední řadě i při monitorování vodivosti a pH.

V mnoha pivovarech dochází poměrně často k potížím při nakládání s kvasnicemi kvůli omezeným údajům o počtech živých buněk. V důsledku toho se mohou výrazně lišit doby fermentace nebo se může měnit chuťový profil piva. Robustní měření množství živých kvasničných buněk v reálném čase pomocí senzoru Incyte poskytuje spolehlivé hodnoty, které nejsou ovlivněny přítomností mrtvých buněk a dalšími faktory. Použitím Incyte lze optimalizovat množství zákvasné dávky a lze

V MNOHA PIVOVARECH DOCHÁZÍ POMĚRNĚ ČASTO K POTÍŽÍM PŘI NAKLÁDÁNÍ S KVASNICEMI KVŮLI OMEZENÝM ÚDAJŮM O POČTECH ŽIVÝCH BUNĚK. V DŮSLEDKU TOHO SE MOHOU VÝRAZNĚ LIŠIT DOBY FERMENTACE NEBO SE MŮŽE MĚNIT CHUŤOVÝ PROFIL PIVA.



Plnicí linka Raveco – kontrola množství rozpuštěného kyslíku v pivu před plněním pomocí senzoru VisiTrace mA



Monitorování rozpuštěného kyslíku v přetlačném tanku pomocí přenosného přístroje Beverly

SPOLEHLIVÉ A PŘESNÉ PROCESNÍ SENZORY HAMILTON USNADŇUJÍ ŘÍZENÍ VÝROBNÍCH PROCESŮ A UMOŽŇUJÍ JEJICH OPTIMALIZACI K PLNĚ SPOKOJENOSTI ZÁKAZNÍKŮ JIŽ VÍCE NEŽ 30 LET.

dosáhnout konzistentního, reprodukovatelného zakvašování. Zároveň se tento senzor v rostoucí míře využívá i při propagaci, sběru kvasnic a kontrole stavu kvasnic v zásobních tancích.

Monitorovat množství rozpuštěného kyslíku je velmi důležité pro zajištění požadované kvality piva. Optické kyslíkové senzory Visiform a Visitrace mA zajišťují spolehlivé a přesné měření s velmi krátkou dobou odezvy, takže změny lze rychle detekovat a přesně naměřené hodnoty jsou zákazníkovi k dispozici ve velmi krátké době. Měřicí luminoformní vrstva je stabilizovaná proti chloru a oxidu chloričitému a vydrží tak podstatně více sanitací. Jejich přesnost a dlouhá životnost již byla ověřena mimo jiné i v pivovarech skupiny Plzeňský Prazdroj nebo v plnicích linkách společnosti Raveco.

Pro mobilní použití je ideální zařízení pro měření rozpuštěného kyslíku Beverly. Lze jej použít kdekoli v procesu vaření piva a umožňuje jednoduchou a rychlou kontrolu kvality. Robustní design, snadná obsluha a údržba jej předurčují pro použití v pivovarských provozech.

Spolehlivé a přesné procesní senzory Hamilton usnadňují řízení výrobních procesů a umožňují jejich optimalizaci k plné spokojenosti zákazníků již více než 30 let.

HAMILTON

Sládek budoucnosti bude více pracovat s moderními technologiemi

text

Petr Pohorský

foto

Ryszard Perzynski; Plzeňský Prazdroj

PAVEL ŠEMÍK, TECHNICKÝ ŘEDITEL SKUPINY PLZEŇSKÝ PRAZDROJ



Pavel Šemík nastoupil do Prazdroje v roce 1997 hned po absolvování Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Pracoval nejprve jako technolog a po čtyřech letech se stal v Plzni hlavním sládkem. Poté se přesunul na místo ředitele pivovaru ve Velkých Popovicích a od roku 2007 byl manažerem plzeňského pivovaru.

Do funkce technického ředitele Plzeňského Prazdroje nastoupil v květnu 2019. Do pivovaru se vrátil po sedmiletém působení v nizozemském pivovaru Grolsch, který stejně jako Prazdroj patří do japonské skupiny Asahi. Nejprve tam působil jako technický ředitel a později měl odpovědnost za řízení vztahů s dodavateli a odběrateli pivovaru a za dodavatelský řetězec.

■ **Které loňské investice do technologií považujete za klíčové?**

Přestože loňský rok byl pro nás složitý, tak bylo důležité, že jsme se nikdy nepřestali připravovat na budoucnost, o které věříme, že bude pozitivní a úspěšná. Proto jsme v Radegastu dokončili kapacitní investice, kdy jsme vybudovali novou varnu a zvýšili jsme kapacitu kvašení a ležení. To navazuje na novou plechovkovou linku a automatizovaný sklad s autonomními vozíky.

Dále jsme zahájili velkou přestavbu pivovaru Velké Popovice, kde vyměňujeme starou lahvovou linku za novou s kapacitou 50 000 lahví za hodinu, což je navýšení o zhruba 25 procent, a obnovujeme nejstarší část ležáckého sklepa.

■ **Takže zvyšujete kapacitu stáčení, abyste si udělali rezervu pro zvýšení poptávky, rozumím tomu správně?**

Vidíme nárůst zájmu o pivo v lahvích a plechovkách a tento trend bude pokračovat. My však zároveň věříme, že nejlepší obal je sud a cisterna, která rozváží nepasterované pivo k zákazníkům. Důležité jsou pro nás vratné obaly, a proto také stavíme tu lahvovou linku s vyšší kapacitou.

Abych se dostal k investicím i tady v Plzni, tak rovněž zde vyměňujeme velice starou lahvovou linku z roku 1995 a navýšili jsme kapacitu jedné stávající lahvové linky. Ta je určena pro export a instalovali jsme tam i nové balicí stroje.

■ **Souvisí navýšení kapacity lahvových linek se zrušením stáčení do PET lahví, abyste vykryli výpadek u tohoto obalu?**

Je to kombinace tří faktorů. Jednak to, co jste zmínil, kdy se snažíme lidem vysvětlit, aby místo piva z PET lahví používali ty vratné, protože jsou šetrnější k životnímu prostředí. Dále obecně roste zájem o skleněné lahve a třetí věc je export. Ten nám roste a předpokládáme, že tento trend do budoucna vydrží a na to zkrátka potřebujeme stáčecí kapacitu. Nová linka bude podstatně modernější než ty stávající a bude tam možnost použití sekundárních obalů, které dnes neděláme. Bude mít i funkci automatického třídění lahví, které dnes dělají manuálně lidé, kteří z beden vytahují lahve ostatních pivovarů. Automatizované třídění bude zavedeno i ve Velkých Popovicích.

■ **Který z obalů nabízených v supermarketech je pro vás nejzajímavější?**

Nejzajímavější obal je pro nás ten, který lze používat opakovaně, jako jsou aktuálně skleněné vratné lahve a sudy. Zkrátka ten obal, který je nejšetrnější k životnímu

prostředí. Podíl vratných obalů v rámci našeho portfolia dlouhodobě dosahuje okolo 70 %. I nadále se chceme soustředit na sudové pivo, protože to je k životnímu prostředí nejšetrnější variantou. Navíc v sobě čepované pivo spojuje hned několik nej – nejlepší pivní zážitek, nejšetrnější obal vůči životnímu prostředí i podporu tuzemské pivní kultury, která ve světě nemá obdoby. Vedle toho se zaměřujeme na skleněné vratné lahve, které jsou dlouhodobě naším nejprodávanějším obalem. Pro spotřebitele jsou pak zajímavé také plechovky, které jsou lehké. U nich se snažíme snižovat uhlíkovou stopu tím, že zvyšujeme podíl recyklátu v plechovce. Plechovka z recyklátu spotřebuje až o 95 % méně energie než plechovka vytvořená z panenského materiálu. Ještě pořád vyrábíme některé produkty v nevratných lahvích, jako je Frisco nebo Kingswood, ale i tady hledáme řešení.

■ **Na Slovensku je od počátku roku zavedeno povinné zálohování plechovek a PET lahví. Jste pro spuštění tohoto projektu také v ČR?**

Ano, v České republice jsme členem Iniciativy pro zálohování, která loni otevřela dialog o zavedení plošného zálohového systému na PET lahve a plechovky. Zahraniční zkušenosti potvrzují, že zálohování je nejúčinnější cesta. Kromě toho se snažíme používat co možná největší množství recyklátu hliníku v plechovce, nyní jsme v průměru na 50 % a tenhle podíl budeme zvyšovat. Problémem je i nedostatek recyklátu, takže i kdybychom chtěli všechny plechovky takto vyrábět, zatím to nejde.

■ **Z mého pohledu je třídění odpadu u nás na vysoké úrovni a zálohování by zatížilo logistiku a přivedlo na silnice mnoho kamionů. Nebylo by to pak z ekologického hlediska spíše kontraproduktivní? Aby si pak někteří ekologičtí aktivisté za pár let neřekli – chtěli jsme chránit přírodu, ale dopadlo to jako vždycky.**

Studie dopadů jednotlivých obalů na životní prostředí VŠCHT potvrzuje, že u PET lahví a plechovek má doprava ve výsledném dopadu pouze zanedbatelný význam. Pozitivní vliv recyklace obalů její dopad mnohonásobně převáží. Všude, kde je to možné, budou vysbírané obaly zmáčknuty přímo v prodejně, nestlačovat obaly před odevzdáním v prodejně je nutné jen z důvodu hladké identifikace obalu automaticky na třídění lahví a plechovek. Navíc PET lahve a plechovky jsou převáženy i v rámci stávajícího systému, což pak nebude potřeba – část této logistiky zálohový systém pouze nahradí.

V rámci dopadu na životní prostředí nesledujeme jen náročnost výroby obalů podle spotřebovaného panenského materiálu, ale důležitá je pro nás samozřejmě

i doprava. V našich pivovarech používáme termín pětikrát R. To první je „refuse“, tedy odmítnutí, kdy jsme například přestali plnit pivo do PET lahví a už jen doprodáváme zásoby. Další je „reduce“, kdy snižujeme množství materiálu při výrobě lahví, etiket nebo korunek. Dále pak „recycled content“, kdy zvyšujeme podíl recyklátu v obalech. Tedy nejen v plechovkách, ale i ve fóliích shrink sleeves, které jsou 100% vyrobeny z recyklovaného materiálu. Nejsou tak bezvadně uhlazené jako ty z panenského materiálu, ale věříme, že aspekt šetrnosti vůči životnímu prostředí za spotřebitele převáží. Dalším pojmem je „recyclability“, tedy nejen recyklovatelnost, ale skutečná recyklace, aby když je například plechovka plně recyklovatelná, tak aby chom měli také vyvinutý systém, který recyklaci umožňuje. Pak je tady slovo „reuse“, kdy znovu používáme sudy a lahve. Se všemi těmito faktory pracujeme a jsme schopni u všeho změřit vliv na životní prostředí.

■ **Vím, že vaše aktivity směřují i k využívání dnes populárních obnovitelných zdrojů, ke kterým jsem osobně trochu skeptický, protože jejich ekologický přínos je asi velmi sporný. Pivovar také určitě nemůže jet pouze na tyto energetické systémy.**

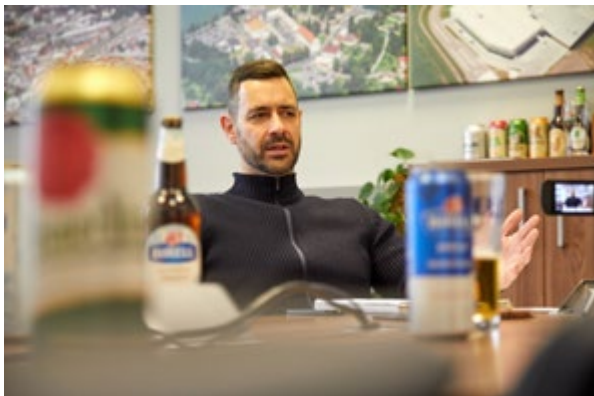
Když jsme se bavili o obalech tak dalším aspektem jsou právě obnovitelné zdroje energie, protože naším cílem je nulová uhlíková stopa ve výrobě do roku 2030. Dnes

používáme elektřinu a zemní plyn, tak to zní jako sen, mít v roce 2030 všechny provozy na zeleném palivu, ale věříme, že nám půjde naproti pozměněná energetická politika státu, která bude více podporovat obnovitelné zdroje. Prvním cílem je dostat se na 50% snížení emisí do roku 2025. To už máme pomocí různých aktivit prakticky splněno. Například je to výroba páry, kterou používáme při produkci sladu i piva, z biomasy. Tady je důležitý její původ, protože pokud by se pokácel les pro její výrobu, tak je všechno špatně, ale pokud je to z odpadu, pak je to zelený zdroj. Dále pracujeme na projektech fotovoltaických panelů a dalších zdrojů zelené elektřiny. Nám ale významné úspory přináší i projekty optimalizace spotřeby energií a ročně je to snížení o zhruba dvě procenta.

■ **Pivovary ve vaší skupině řeší poměrně intenzivně úspory vody. Zajímavých výsledků dosáhl Radegast, kde na hektolitr vyrobeného piva spotřebují jen zhruba 2,6 hektolitru vody. Chcete v podobném trendu pokračovat v dalších pivovarech?**

Teď už jsme i na hodnotě 2,41, ale když je výroba na maximální úrovni, tak se umíme dostat i na hodnotu 2,3. Radegast je z tohoto pohledu náš nejlepší pivovar, ale celá naše skupina se pohybuje na hodnotě pod 3 hektolitru vody na hektolitr vyrobeného piva. Je zde ale další faktor, kterým je recyklace vody. Technologie už na to připravené





jsou. Vodu lze vyčistit tak, že ji lze použít prakticky na cokoliv, ale zákon ji zatím umožňuje využít jen na pomocné procesy. Máme na to již připravené projekty, finanční návratnost je zatím velmi dlouhá.

■ **Řada firem v současné době automatizuje výrobu kvůli nedostatku pracovních sil a návratnost již nehraje tak důležitou roli, jako dříve. Jaký vývoj v oblasti investic do automatizace očekáváte ve vaší skupině?**

U nás nejde o to nahradit lidi, ale ulehčit jim těžkou manuální práci a také zachovat provoz, protože nemůžeme naopak najít dost zaměstnanců. Čekali jsme, že v souvislosti s novou situací bude více lidí na pracovním trhu, to se ale neděje a máme problém sehnat zaměstnance hlavně na pozice jako jsou operátoři stáčecích linek nebo skladníci.

I proto automatizujeme výrobu. Už jsem zmínil třídění lahví, ale rovněž chceme automatizovat některé procesy na stáčírnicích, jako je stroj, který sundává fólie z palet s prázdnými lahvemi či plechovkami na vstupu, to je fyzicky náročná práce, kterou stále dělají lidé. Dále se soustředíme na instalaci čidel, které měří fyzikálně chemické veličiny na technologii, a online je přenáší do monitorovacího a řídicího systému, aby tam nemusel chodit člověk a měřit je manuálně.

Další věcí je už zmíněný automatizovaný sklad v Ra- degastu, který nahrazuje většinu pracovní síly kromě nakládky a vykládky kamionů. Ještě dál jdeme v Plzni, kde zhruba do roka vybudujeme plně automatizovaný sklad. Dále máme automatizovaný systém na vkládání kartonů a trayů na paletu, kdy zákazníkovi namícháme například čtyři příchutě Birellu na jednu paletu, místo aby musel kupovat čtyři, které by mohl mít problém prodat. Je to dost důležité, protože dříve to dělali lidé, kteří lahve či plechovky sundávali z palet a dávali do jiných, dnes je to automatizovaný proces.

Hodně se zaměřujeme i na řídicí systémy, nebo měníme manuální ventily za automatizované, protože snáze najdeme lidi, kteří je ovládají ve velíně, než ty, kteří musí chodit do chladného provozu a nastavovat je ručně. Rovněž se snažíme digitalizovat reporty, které jinak zaměstnanci dělají ručně. To znamená, že místo aby musel zapsat, že vysypal pytel křemeliny do filtrace, tak načte jen čárový nebo QR kód. Dnes používáme i automatickou kontrolu, kdy u nealko nápojů máme dnes tolik příchutí, že se může stát, že člověk místo pomeranče natankuje citron, když to zjednoduším. To už kontrolujeme pomocí kódů. Po načtení se zaměstnanci zobrazí informace, jestli tankují příchutě správně, protože řídicí systém se z čtečky dozví, která šarže se právě vyrábí. Tím eliminujeme



VŽDYCKY BUDEME POTŘEBOVAT
SLÁDKY A TECHNOLOGY, PROTOŽE
PRACUJEME S PŘÍRODNÍMI
SUROVINAMI

chyby. To se týká i stáčíren, kdy lidé museli ručně přepisovat kódy z etikety a dnes to řešíme pomocí kamerové kontroly. Zkrátka všechny procesy, kdy lidé museli nebo stále musí ručně vyplňovat informace, nebo kde byla práce příliš těžká, eliminujeme, protože výrobních procesů je hodně.

■ **Chtěl bych se ještě vrátit k automatizaci skladování, kdy v Budějovickém Budvaru využívají k dopravě ze stáčíren do skladu můstek vedoucí z jedné haly do druhé. Jak to budete řešit u vás?**

Pokud bychom stavěli pivovar na zelené louce, bylo by vše snazší, ale takto se musíme vypořádat se stávajícím rozložením budov. I u nás budeme využívat spojovací dopravník, takže rovněž něco na způsob můstku k propojení stáčíren, konvenčního a automatizovaného skladu. Ale i stávající konvenční sklad chceme v budoucnu do jisté míry automatizovat. Znáám to z Grolsche, kdy okružní

spojovací dopravník svezde palety ze všech linek a zbytek práce udělá vozík.

My dnes pracujeme ve všech pivovarech na master plánu, abychom věděli, jak budou provozy vypadat za 10 nebo 15 let, abychom neudělali chybu při budování nového skladu nebo technologie.

■ **Už jsem zaznamenal názor, že procesní automatizace, kdy výroba piva od šrotování sladu až po filtraci hotového piva probíhá jen za dohledu operátorů, může snížit potřebu technologií, a to hlavně ve velkých pivovarech. Nemáte obavu, že může dojít ke snížení počtu odborných pracovníků ve výrobě?**

Vždycky budeme potřebovat sládky a technology, protože pracujeme s přírodními surovinami. Dříve se upravovaly provozní podmínky na jednotlivé suroviny a jejich odchylky ručně, takže například místo 50 kilogramů chmele se nasypalo 45, aby se zachovala stejná hořkost s různou surovinou. Nebo dříve jsme se snažili upravovat obsah kyslíku v pivu tím, že jsme pozorovali jednotlivá místa potrubí a hledali, kde se může přisávat kyslík. Tím, že se z toho stávají ventilové bloky, tak se to velmi těžko rozpoznává. O to lepší musí být technolog při práci s řídicím systémem, aby si dokázal tu informaci najít. V minulosti se informace psaly křídou na dřevěné sudy, později se vnašely do excelu a dnes, když chce někdo například

změnit otáčky míchadla, musí to změnit v řídicím systému.

Vidíme, že opravdu potřebujeme ve výrobě více inženýrů automatizace, kteří do hloubky rozumí IT. Sládek budoucnosti tak bude stejně jako dnes stále vařit podle našich tradičních receptur, ale už s využitím těch nejmodernějších technologií.

■ **Myslel jsem to spíše tak, že pokud jsou průmyslové pivovary osazeny senzory a čidly, kdy se do řídicího systému vnášejí automaticky všechny nutné fyzikálně-chemické veličiny online a porovná se to se stanovenou recepturou, tak výkyvy už mohou být řešeny ve výrobním procesu automaticky bez zásahu technologa.**

Technika nám řekne, jestli měřená hodnota je dobře nebo špatně, ale pak je to člověk, který reaguje i na základě svých jedinečných zkušeností nějakou úpravou procesu. Není to ale tak, že by například kyslíkové čidlo ohlásilo vysoký kyslík a řídicí systém upravil třeba rychlost čerpadla. Takto inteligentní systémy se již sice objevují, ale zatím jsou nedostatečně využitelné. Máme představu, že v budoucnu bude třeba místo tří velinů jeden, nároky na obsluhu budou ale vyšší než dnes. Tito lidé budou řídit komplexní proces a budou autonomně řešit problémy ve výrobě, zřejmě budou tedy vysokoškolsky vzdělaní.

■ **V souvislosti s tím mně napadla otázka, jestli by pivovarští technologové, kteří se většinou rekrutují z Vysoké školy chemicko-technologické, neměli mít hlubší znalost automatizace už když končí studium. Asi nemá cenu, abyste hodnotil úroveň tuzemského školství, ale ptám se, jestli byste onu znalost vy ocenil úrovní absolventů v tomto oboru.**

Já skutečně neznám aktuální učební osnovy, ale tradičně se lidé vzdělávali na výrobu sladu a piva a už i stáčírny a stroje a zařízení tam byly jen letem světem. Primárně se učili technologii výroby, ale když má někdo řídit celý pivovar musí rozumět všemu, třeba i energetice. V pivovaru už nepotřebujeme tolik lidí, kteří do hloubky rozumí výrobě piva, navíc zde máme Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, takže víme, kde se ptát.

esonic
Professional Automation Solutions >

Záleží nám na efektivitě vaší výroby

Rozumíme potřebám pivovarníků z velkých průmyslových pivovarů i minipivovarů.

Jsme specialisté na komplexní automatizaci a digitalizaci výroby, tvoříme stabilní řešení s vysokou přidanou hodnotou a vizí budoucího rozvoje.

Komplexní služby pro vás na míru

- Analýza a návrh řešení pro optimalizaci výroby
- Automatizace a digitalizace výroby
- Modernizace výrobních zařízení
- Projekce a výroba technologických zařízení
- Dodávky na klíč
- Optimalizace sanitčních procesů

esonic.cz

Inzerce

Ještě bych se vrátil k tématu pivovaru budoucnosti. Vybrali jsme si pivovar Velké Popovice, který má být maximálně automatizovaný a chceme si to vyzkoušet na provozu, kde se vyrábí větší šarže a není tak komplexně vybavený, jako Plzeň nebo dnes už i Radegast. Chceme tam zavést komplexní digitalizaci, kdy máme v plánu prakticky odstranit papíry a nahrává nám k tomu i to, že je tam poměrně mladý ambiciózní tým. Bude to atraktivní místo pro inženýry, kteří budou pracovat v plně automatizovaném pivovaru při zachování skvělé chuti piva a jeho tradičního složení.

■ **V posledních letech i velké pivovary řeší otázku pasterace piva, které se někdy nahrazuje mikro filtrací. Uvažujete, že by i Prazdroj ustupoval od pasterace?**

Už to děláme u sudového Gambrinusu, který je mikro filtrací ošetřen.

■ **U piva baleného do lahví či plechovek neuvažujete o odstoupení od pasterace?**

Balené pivo je dost často na své cestě z pivovaru až na stůl spotřebitele namáháno změnami teploty a světla, pasterizace je tak velmi dobrým ošetřením piva. U sudového máme větší jistotu, že



pivo, které složíme hospodskému přímo do sklepa není zkoušeno tolik a tento krok má podpořit hospodské a restaurátéry, aby mohli spotřebitelům nabídnout něco jiného, než dostanou běžně v obchodě a měli důvod si na jedno zajít.

■ **Ke kterému způsobu filtrace se kloníte u vás – je to klasika v podobě použití křemeliny nebo Cross Flow technologie?**

Pokrok nezastavíš a je lepší z hlediska životního prostředí používat membránovou filtraci, než pořád někde těžít křemelinu a pak ji ukládat na skládku. My jsme původně také šli cestou membránové filtrace, ale pak se ukázalo, že to pro české pivo není úplně ideální. Je tam vyšší zbytkový extrakt kvůli nižšímu prokvašení mladiny, výrazná hořkost s vyšším obsahem polyfenolů a tyto hodnoty jsou často jiné, než u většiny zahraničních piv. Filtrování je tedy složitější a nákladově vychází hůř. Také pro životní prostředí to nevyhází lépe, protože pro sanitaci je potřeba spousta chemie. Stále platí, že do budoucna chceme jít cestou membránové filtrace, ale vzhledem ke specifikám českého piva s tím počkáme, protože to, co je v současné době na trhu nás momentálně neuspokojuje. Situace je taková, že v současné době (rozhovor probíhal v polovině ledna) pořizujeme do Plzně novou křemelinovou linku.

POKROK NEZASTAVÍŠ A JE LEPŠÍ
Z HLEDISKA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ
POUŽÍVAT MEMBRÁNOVOU FILTRACI

■ **Asi bychom se neměli vyhnout tématu HGB – High Gravity Brewing, kdy se extrakt původní mladiny hotového piva ředí většinou odplyněnou vodou. Hovoří se o tom, že některé velké pivovary tuto technologii vyvinutou pro doladění stupňovitosti využívají hlavně pro snížení nákladů, kdy hotové pivo o vysoké stupňovitosti poté snižují na piva s nižším objemem extraktu. Profesor Pavel Dostálek z VŠCHT na jedné konferenci prohlásil, že maximální stupňovitost pro úpravu pomocí HGB by měla být do 13 % objemu extraktu. Jak je to u vás?**

Naše nejslavnější profesorka pivovarství Gabriela Basarová ve své publikaci PIVOVARSTVÍ uvedla, že při práci s méně koncentrovanými mladinami, nejvýše do 13–15 %, a pečlivém dodržení všech podmínek lze docílit tímto postupem kvality piv běžné výroby. Profesor Dostálek pak na základě svých výzkumů říká, že 13 % je maximum, při kterém se neprojeví chuťové změny při ředění na desítku. Nicméně my tuto technologii nepoužíváme.

Proud sáhl po technologiích GAI, moderní provoz experimentálního pivovaru vyrábí i s pomocí italských technologií

text

Petr Pohorský

foto

Ryszard Perzynski



Když se Plzeňský Prazdroj rozhodl postavit si malý pivovar pro zkoušení výroby zajímavých pivních speciálů, musel řešit nejen pořízení výrobních technologií, ale i plnicích strojů. ▶



Ve výběrovém řízení nakonec v případě plničky lahví a plechovek i etiketovačky zvítězila společnost Unimarco s nabídkou italské technologie GAI. „Nabídka od společnosti Unimarco na linku značky GAI pro nás splnila veškeré požadavky na kvalitu plnění, kapacitu, hygienický design, prostorovou náročnost, úroveň automatizace i snadnou přestavbu mezi formáty. Navíc jsme ocenili český servis,“ vysvětlila sládková pivovaru Proud Lenka Straková. „Zvažovali jsme i jiné možnosti, například i jiné typy konstrukcí – liniový versus karuselový. Všechny nabídky jsme následně posuzovali ve výběrovém řízení. Pro GAI jsme se rozhodli díky výbornému poměru cena/kvalita/výkon,“ dodal ředitel pivovaru Michal Škoda.

Nový pilsenský pivovar původně zvažoval zakoupení bazarových strojů, ale nakonec zvítězil záměr koupit zcela nové zařízení. „Na základě doporučení proběhla i návštěva pivovaru Zichovec, kde již od roku 2016 technologii plnění a etiketování používají. Z naší strany byl začátek poměrně obtížný, protože ASAHI vypsalo výběrové řízení, ve kterém musel uchazeč splnit velmi přísná kritéria. Nakonec jsme prošli sítím výběrového řízení

a technologii GAI do pivovaru Proud dodali,“ popsal začátky obchodní ředitel Unimarca Pavel Synek. „Celkové jednání bylo opravdu velmi příjemné i z toho důvodu, že lidé, kteří pro pivovar pracují jsou velcí profesionálové a kapacity ve svém oboru,“ dodal.

Linka, která se nyní v pivovaru nachází, sestává z automatického vysokotlakého lineárního plniče GAI MLE-441-BIER pro plnění do skleněných lahví a lineárního etiketovacího stroje GAI 6012X pro aplikaci přední a zadní samolepící etikety. Plnič s výkonem až 900 lahví za hodinu je v kompletním nerezovém provedení a skládá se ze stanice elektropneumatické vstříkovačky, čtyřmístného plniče s elektropneumatickými ventily, napěňovací trysky a stanice uzavírání korunkovým uzávěrem. Etiketovací stroj disponuje výkonem až 3000 lahví za hodinu. V letošním roce bude tato sestava doplněna automatickým lineárním čtyřmístným plničem GAI MLE4441-CAN pro plnění plechovek.

Technické provedení je pro zaměstnance pivovaru zcela vyhovující. „Ač se nám na první pohled po instalaci zařízení zdála obsluha složitá, tak se po několika týdnech provozu ukázalo, že jde v podstatě o jednoduché a intuitivní zařízení. Návodů pro obsluhu lze najít jak na samotném zařízení v případě etiketovačky, tak v ovládacím systému například při přestavbě stroje na jiný formát obalu. Kapacita i automatizace obou strojů je pro nás optimální nejen z důvodu, že jsme si dané řešení linky sami vybrali, ale z důvodu logického nastavení kapacity obou strojů. Znamená to, že etiketovačka je výrazně rychlejší než plnič, aby například nedocházelo k zastávkám plniče z důvodu nedostatku lahví,“ pochválila Lenka Straková. Problém





není ani s údržbou technologií. „V prvním roce provozu jsme zatím nenarazili na složitější problém k řešení, navíc máme možnost využít pro složitější zásahy vzdálené připojení a servisní podporu firmy Unimarco. Běžná údržba je vlastně součástí obsluhy stroje,“ vysvětlila.

Pavel Synek popisuje důvod, proč si podle něj Proud vybral právě GAI. „Podle našeho názoru může za tuto úspěšnou referenci především značka. V dnešní době už spousta lidí sází na kvalitu, kterou upřednostní před nižší cenou. A značka GAI je především o kvalitě, ať už se jedná o technologii, nebo o perfektní zpracování jak plničů, tak etiketovaček. Dalším plusovým bodem je bezesporu fakt, že GAI sám vyrábí 90 % komponentů ve vlastní továrně. Velkým přínosem toho je, že i na staré modely, které se již standardně nevyrábějí, je GAI schopný vyrobit náhradní díl. Zároveň je velkou výhodou i jeho rychlé dodání. To je také jedním z důvodů, proč zůstávají zákazníci této značce věrní. Ne nadarmo jejich firemní slogan zní: ‘We are not assemblers – we are manufacturers.’ Naše společnost Unimarco a.s. je výhradním dovozcem technologie GAI pro Českou a Slovenskou republiku již více než 20 let a za tuto dobu vznikla mezi námi a zákazníky velká důvěra. Za nás hovoří velmi jasně naše skvělé servisní reference, což je jistě důležité pro každého uživatele. Pokud je zákazník spokojený nejen s dodanou technologií, ale i s úrovní servisu, málokdy si to nechá pro sebe. A z těchto důvodů jsme zřejmě také vyhráli výběrové řízení plniče na plechovky, kdy se pivovar Proud opět rozhodl pro značku GAI,“ uvedl obchodní ředitel Unimarca.

O technologii s nižším výkonem, ale v automatickém režimu, je nyní mezi výrobci nápojů velký zájem a těží z toho i Unimarco. „Zájem zaznamenáváme velký. Je to smutné říci, ale pravdou je, že k tomu bezesporu přispěla zejména pandemie koronaviru. Výrobci v této nešťastné době narazili na fakt, že vlastní technologie plnění a etiketování je téměř jediným způsobem, jak produkty dostat do prodeje.

Zájem je z velké většiny o plniče, ale i etiketovací stroje. Aby se lahev dostala do prodeje, je v některých případech, kdy se na lahev aplikuje více než jedna etiketa, nutné vzít lahev do ruky až osmkrát nebo desetkrát. A právě automatizace přináší velkou časovou úsporu a také preciznost aplikace. Etiketovací linky GAI nabízejí možnost aplikace i více etiket v jednom procesu. Lahev tak může jít okamžitě do prodeje. Lahev lze orientovat, tedy natočit tak, aby byla etiketa nalepena přesně tam, kde má být. Navíc lze etiketovací stroj vybavit tiskárnou, takže je etiketa potištěna datem minimální trvanlivosti a číslem šarže,“ vysvětlil Pavel Synek.



Pivovarství se vrací ke kořenům, v tuzemsku se plánují plně automatizované bubnové sladovny

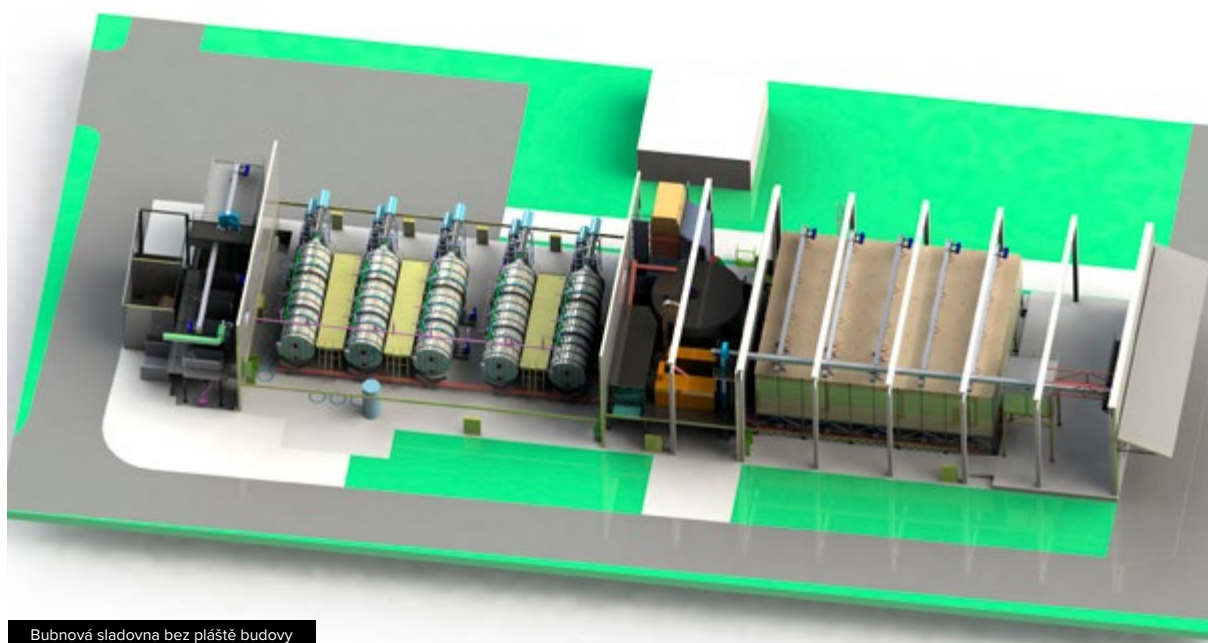
text

Petr Pohorský

foto

Projeemalt

OD ROKU 1989 NEBYLY V ČESKÉ REPUBLICE ŽÁDNÉ NOVÉ SLADOVNICKÉ PROVOZY VYBUDOVÁNY, JEN NĚKTERÉ PROŠLY MODERNIZACÍ. TO BY SE NYNÍ MĚLO ZMĚNIT.

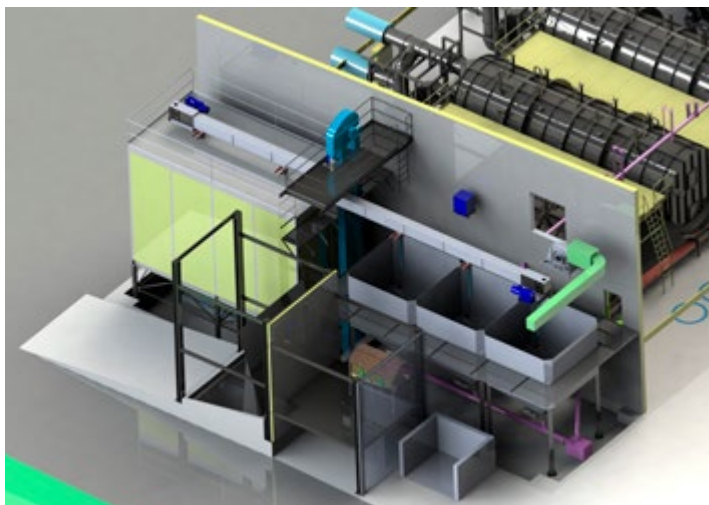


Bubnová sladovna bez pláště budovy

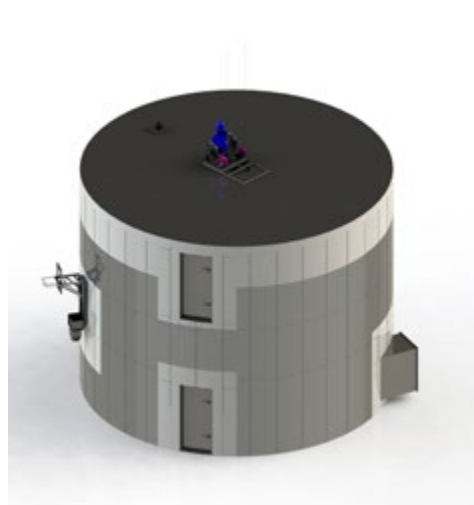
Ještě na počátku minulého století se slad běžně produkoval krom humnových sladoven i v takzvaném „rotačním aparátu - bubnu“, který poskytoval výjimečnou kvalitu sladu, ale postupně se tento způsob vytrácel z důvodu vysoké manuální pracnosti při vyklízení sladu. Kromě několika zachovalých tradičních humnových sladoven existují dnes již pouze pneumatické. Evoluci ve výrobě sladu (základní suroviny pro výrobu piva) nyní chystají společnosti Techfood a PROJECT MALT a to ve formě inovativního řešení bubnového klíčidla s automatickým vyklízením v podobě integrovaného šnekového vyklízečích dopravníku.

Nyní se tak někteří pěstitelé sladovnického ječmene a pivovary kloní k myšlence opět vyrábět ve zmíněném rotačním aparátu, tedy v bubnových sladovnách. Ty jsou schopny produkovat slad v prvotřídní kvalitě s možností plné automatizace se vzdáleným monitoringem provozu a s téměř nulovými nároky na manuální práci, což je například u tradičních humnových sladoven nedosažitelná meta.

V České republice se již nyní intenzivně pracuje na plně automatizovaném pilotním projektu a zájem o budování těchto provozů je nejen od dalších subjektů v tuzemsku, ale i na Slovensku. Mezi potenciální investory



Příjmový koš na vyčištěný ječmen, ječmenná síla, máčírna s hranatými náduvníky



Samostatný kruhový hvozď

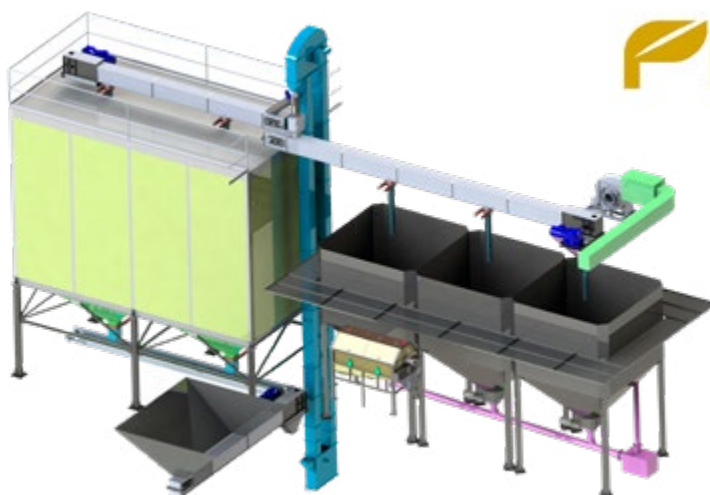
se řadí pivovarské skupiny za účelem výroby speciálních sladů, nebo ty bez vlastní sladovny, které tím pokryjí část vlastní výroby a sníží svou závislost na dodavatelích sladu. K možným zájemcům se přidávají i skupiny řemeslných pivovarů, které může přilákat společná investice do vlastního sladu. Zajímavou variantou je tento typ i pro prvovýrobce obilovin jakožto návrat k historickým obchodním rolnickým sladovnam. Stejně tak je tato investice vhodná pro jakýkoliv jiný subjekt se záměrem vyrábět vynikající slad a prodávat jej českým i zahraničním pivovarům.

Největšími výhodami bubnových sladoven jsou výrobní možnosti od minimální kapacity necelých 400 tun ročně až po provoz, který umí vyprodukovat téměř 6000 tun za rok. Tento typ se tedy výborně hodí nejen pro tradiční plzeňský slad, ale v kombinaci s pražičkem i pro výrobu karamelových a barevných sladů, přičemž

je možno sladovat i jiné druhy obilovin a je možno bezproblémově dosáhnout vysoké homogenity jednotlivých šarží. Celoroční provoz je dosažen díky aktivnímu chlazení a větrání, přičemž je zaručen vysoký hygienický standard.

Návratnost investice do bubnové sladovny se dá vypočítat s velkou mírou přesnosti i díky zmíněnými velmi nízkým nákladům na personál, využití lokálních surovin nebo místních energetických zdrojů, jako jsou fotovoltaické elektrárny nebo bioplynové stanice. Předpokládají se i nižší nároky na rozměry stavby než u humnových či velkých pneumatických sladoven. Pro tento typ provozu se může využít i některých tzv. brownfieldů, což může rovněž snížit investiční nároky na stavbu.

Projekt je realizován v úzké spolupráci se společností PROJECT MALT spol. s r.o.



Ječmenná síla příjmu, máčírna s hranatými náduvníky, příjmový koš a separátor splavků

Manuální procesy ustoupily automatizaci, výrobu Pribináček převzal multi-line paletizační systém

text

Adriana Weberová



Dopravníky trayů v závodě Savencia Fromage & Dairy

Společnost Scott Automation instalovala v roce 2019 v závodě Savencia Fromage & Dairy kompletní automatický paletizační systém. Určený je k manipulaci s plastovými kelímky se sýrařskými a mléčnými produkty v lepenkových trayích a k jejich paletizaci.

Pro český závod Hesov společnost Scott Automation navrhla, vyrobila a nainstalovala kompletní automatický paletizační systém, který nahradil předchozí manuální proces paletizace trayů ze čtyř výrobních linek. Dodávka zahrnovala dopravníkový systém na traye, stohovače a elevátory trayů, čtyři akumulací stoly na traye, dopravníky palet včetně stohovačů, kontrolu prázdných palet s automatickým vyřazováním, standardní paletizátor Scott s vysokým vstupem (ve výšce 3,5 m), vkladáč proložek na prázdnou paletu a horní vkladáč proložek mezi vrstvy produktů s odebíráním ze dvou zásobníků. „Jde o multi-line paletizační řešení, kde je paletizátor umístěn ve skladové hale s nízkou teplotou 6 °C, oddělené od výrobní části s běžnou teplotou kolem 20 °C,“ přibližuje instalaci Jan Zechmeister, systems sales engineer společnosti Scott Automation.

VÝSTUPNÍ KAPACITA ČINÍ AŽ 30 PALET ZA HODINU

Čerstvě zabalené produkty v trayích přijíždějí v hesovském závodě po vstupních dopravnících a jsou nastohovány po několika kusech na sebe. Poté odjíždějí výtahem nahoru do mezipatra, kde se shromažďují na akumulacích stolech. Jakmile je připraveno dostatečné množství pro naplnění palety, odjíždějí stohy trayů v řadách za sebou do druhé haly k paletizátoru. Zde se ukládají na paletu. Pod první vrstvu na paletě i mezi vrstvy jsou automaticky vkládány proložky. Plné palety následně vyjíždí po výstupním dopravníku k ovinovacímu stroji, který paletu ovine do sítky. Poté je paleta připravena k odvozu vysokozdvizným vozíkem do skladu. Prázdné palety jsou do paletizace posílány ze zásobníku palet, přičemž jejich kvalita je předtím zkontrolována inspektorem palet a případné vadné kusy jsou vyřazeny. Paletizační systém obsluhuje čtyři výrobní linky, ze kterých přijímá dohromady až 76 trayů za minutu. Nejvyšší možná výstupní kapacita paletizace činí 30 palet za hodinu.

NIC NENÍ NEMOŽNÉ

Největší výzvou pro dodavatele řešení bylo vypořádání se s velmi omezeným prostorem v produkční hale. „Ten se podařilo využít beze zbytku díky umístění akumulacích stolů do mezipatra,“ podotýká Jan Zechmeister. Dalším úkolem bylo překonání výškových rozdílů při dopravě – čerstvý produkt v obalu se nesmí příliš naklánět (max. náklon 5°), aby se zevnitř nedotkl víčka. To znemožnilo použití šikmých či spirálových dopravníků a vynutilo si nasazení výtahů typu páternoster. Použity byly traye se specifickými kónickými zámky, díky nimž bylo nutné nové zařízení přizpůsobit tak, aby byla zajištěna velmi



Akumulační stoly



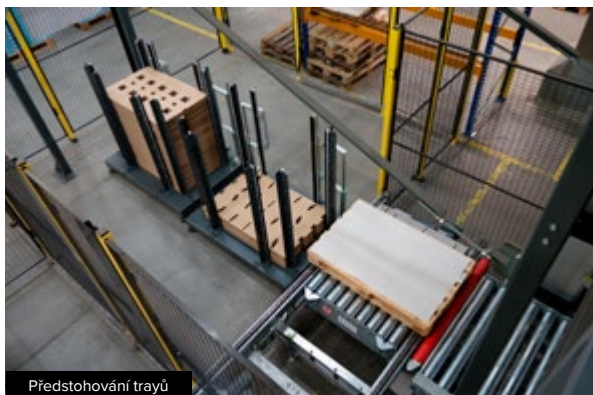
Paletizátor s vkladačem proložek



Zásobník proložek a paleta připravená ke vstupu do paletizace



Z paletizátoru směřující palety po dopravníku k ovinovacímu stroji



Předstohování trayů



Paletizace – uložení trayů

přesná a šetrná manipulace. Proto byl zvolen paletizátor s přenášečím plechem. Vyřešeno muselo být také tzv. předstohování. „Traye se hned na vstupu před akumulací nastohují po několika kusech na sebe, čímž se redukuje potřebná plocha na akumuláčnických stolech a sníží okamžitá rychlost paletizátoru,“ popisuje řešení Jan Zechmeister. Unikátnost projektu spočívá také ve speciálním ovíjení palet do sítě. To bylo zvoleno pro zajištění správné cirkulace vzduchu mezi nastohovanými produkty na paletě po paletizaci při procesu zrání a chlazení. Nasazení automatizace si dále vyžádalo mírné úpravy tvaru lepenkových přířezů pro traye i proložky, které nebylo možné v původní podobě procesovat plně automaticky. „Technické řešení firmy Scott nám vyhovovalo nejvíce ze všech navržených řešení od různých dodavatelů

technologií paletizace. Především byla oceněna variabilita řešení, která byla zajištěna akumuláčnickými stoly před paletizátorem. A také nás celkově zaujala kompletní nabídka, která byla technicky velmi dobře zpracována včetně celého procesu ve 3D vizualizaci,“ uvádí Jan Thomayer z oddělení investic společnosti Savencia Fromage & Dairy. Hlavní přínos nového paletizačního systému vidí především v jeho spolehlivosti a efektivitě, která se pohybuje okolo 99 %. „Dále nám tato technologie nahradila nemalé množství pracovníků. Firma Savencia je s touto paletizační technologií spokojena,“ uzavírá.

*Tento článek byl převzat z časopisu
Packaging Herald, číslo 9-10, říjen 2021.*



Hotová paleta připravená k odebrání

Monitorovací a měřicí moduly



Papago od papouch.com měří teplotu, vlhkost, koncentraci CO₂, vítr, vstupy, výstupy, termočlánky, ...

PAPAGO measuring module® je nová řada IoT modulů k měření různých veličin, monitorování i ovládání přes Ethernet (sít' LAN), WiFi nebo GPRS.

Společné vlastnosti:

- Ethernet nebo WiFi
- Čistokrevné PoE napájení
- Možnost externího napájení
- Snadná integrace
- Robustní hliníková krabička
- Možnost uchycení na lištu DIN
- Komfortní webové rozhraní
- Notifikace mailem
- Komunikační protokoly: XML, http GET, SNMP, Modbus



Další typy připravujeme ...

VERZE:

- 2TH** teplota, vlhkost rosný bod
- 2PT** Pt100, Pt1000
- 2TC** termočlánek K
- READER** bezkontaktní čtečky
- 5HDI DO** digitální I/O
- TH 2DI DO** environment monitor
- METEO** průmyslová meteostanice
- TH CO2** koncentrace CO₂

Zdarma k zapůjčení na papouch.com!

Vzdálené odečty měřidel se sběrnicí M-Bus

PiiGAB

Převodník Ethernetu na M-Bus. 2 až 120 slave zařízení. Také s konverzí na Modbus TCP. Webové rozhraní s pohodlným odečtem všech měřidel.



PadPuls

Převodník signálu z pulzních měřidel na M-Bus. Jeden až čtyři vstupy. Konfigurace vlastní jednotky - např. Wh, kWh, MWh, kJ, m³, l, ... Napájení přes M-Bus, zálohováno baterií.



papouch.com

Strašnická 3164, Praha 10

267 314 267

Bohemia Sekt spustil v Mikulově velkokapacitní automatizovanou lisovnu hroznů

text

Alice Králová

foto

Bohemia Sekt



Největší tuzemský výrobce sektů a zároveň největší zpracovatel moravských hroznů, společnost Bohemia Sekt, spustila na konci minulého roku v Mikulově provoz nového velkokapacitního střediska na zpracování hroznů. Lisovna vybavená moderními vinařskými technologiemi je nejvýznamnější investicí v historii společnosti.

Lisovna disponuje vinařskými stroji a zařízeními od několika evropských dodavatelů, které automatizují celý proces od příjmu hroznů až po získání základního vína, a umožňují zpracovávat rychle, šetrně a efektivně velké objemy hroznů. V hlavní sezóně, kdy lisovnu obsluhují deset pracovníků, se zde tuny hroznů zpracuje za 2 minuty, denně pak celkem 220 tun hroznů.

Moderní vybavení má významný dopad na kvalitu zpracování hroznů a následně i vyrobených vín. Nový provoz je rovněž šetrnější k životnímu prostředí. Ze vzniklého odpadu z lisování je vyráběn kvalitní kompost bohatý na živiny. Ten společnost využívá na svých vinicích pro vylepšení struktury půdy a zvýšení podílu organické hmoty. Veškeré odpadní vody ústí do nově



MODERNÍ VYBAVENÍ MÁ VÝZNAMNÝ DOPAD NA KVALITU ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ

vystavěné čistírny odpadních vod. Protože provoz sídlí v areálu vinařství Víno Mikulov, kde na jeho činnosti přímo navazují další stupně výroby vína, včetně lahvování, odpadá nutnost víno kamkoliv převážet.

Nové středisko za více než 200 milionů korun představuje pro Bohemia Sekt významný posun na cestě k soběstačnosti v oblasti zpracování hroznů. Společnost aktuálně obhospodařuje téměř 600 hektarů vinic na jižní Moravě a je největším zpracovatelem moravských hroznů. V dosavadních podmínkách musela až třetinu hroznů nechávat zpracovávat u jiných vinařů. „K vybudování lisovny jsme přikročili především z kapacitních důvodů, tedy abychom byli v tomto směru více soběstační a schopní rychle a efektivně zpracovat relativně velké množství hroznů. A to i s perspektivou do budoucna, kdy předpokládáme ještě další navýšování kapacity,“ uvedl ředitel společnosti Bohemia Sekt Ondřej Beránek.

V letošním příštím roce budou do provozu doinstalovány technologie, které umožní zpracovávat modré hrozny. Tím dojde k dalšímu navýšení zpracovatelské kapacity.

NOVÁ LISOVNA ZPRACOVALA 4 MILIONY KILOGRAMŮ HROZNŮ

V loňském roce společnost zpracovala celkově 8,4 milionů kilogramů hroznů, což odpovídá průměru z posledních let. Téměř polovina hroznů pocházela z vinic ve správě Bohemia Sektu, zbylé společnost vykoupila od dalších moravských vinařů. „V novém středisku letos proběhl pilotní provoz, kdy jsme si museli osahat veškeré technologie a s novým závodem se sžít. V rámci tohoto startovacího režimu jsme zpracovali 4 miliony kilogramů hroznů, tedy necelých 50 procent celkového objemu zpracovávaných hroznů. Přednostně sem svážíme hrozny ze spádové oblasti asi 50 kilometrů tak, abychom zachovali kvalitu hroznů i efektivitu celého procesu,“ upřesnil Ondřej Beránek. Další hrozny společnost zpracovává ve svých vinařstvích v Habánských sklepích a v Pavlově.

Společnost, pod kterou spadají i značky Habánské sklepy, Chateau Bzenec a Vinařství Pavlov, vloni prodala bezmála 11 milionů lahví tichých vín. Celkově, spolu s šumivými a perlivými víny a dalšími nápoji prodala téměř 30 milionů lahví. Většina produkce putuje na český trh, export tvoří relativně malé procento prodaného objemu sektů a vín. Nejvýznamnějšími exportními trhy jsou pro firmu Slovensko a Belgie, v letošním roce ale úspěšně zahájila vývoz do Mexika.

Digitalizace zemědělství v roce 2022: Blýská se na lepší časy?

text

Lukáš Musil, konzultant Ministerstva zemědělství České republiky

foto

Agdata



Letošní rok je pro nás zemědělce do jisté míry přelomový. Naplno pokračují jednání o novém evropském dotačním období 2021-2027, které je aktuálně zpožděno a důležité finance pro farmáře budou uvolněny v nové podobě až příští rok. Digitalizace je jedním z hlavních pilířů celého dotačního programu a všichni doufáme, že nezůstane jen u slov na papíře a digitalizace opravdu dostane tolik potřebnou finanční injekci.

Změnám v zemědělství se věnuje i nová vláda ve svém programovém prohlášení, pod kterým jsou podepsáni lídři koaličních stran. Doslova se zde píše, že „vláda se zaměří na metody zavádění precizního zemědělství“. To dále v jednotlivých bodech rozvádí především ve vztahu k variabilnímu hnojení – konkrétně má za cíl, aby se méně využívaly pesticidy a dusíkatá hnojiva. Šetrné nakládání s půdou je jedním z trendů v rámci udržitelného

rozvoje, proto důraz na hnojení není překvapivý. Ale je zapotřebí, aby vláda precizní zemědělství skutečně podporovala systémově. Ať už semináři pro farmáře či vypisováním vládních dotačních programů na osazení farem jednotlivými prvky digitalizace.

Mezi důležité komponenty precizního zemědělství, které letos budou bezpochyby trendem, můžeme zařadit telematiku. Důvod je zřejmý: drahé pohonné hmoty.



Každý farmář bude muset dávat opravdu velký pozor na to, aby mu neunikaly zbytečně finance, které kvůli drahým energiím či hnojivům už tak budou chybět. A právě efektivní pojezdy mechanizace můžou být jedním z nástrojů, jak aspoň něco ušetřit. Vždyť mít vypočítané, které trasy jsou efektivní, není žádné sci-fi. V tomto ohledu očekáváme minimálně 25% meziroční nárůst prodeje nových zařízení. Podle našeho názoru předčí i senzorku, která je vinou pokračujících klimatických změn novým standardem, na který si již spousta zemědělců zvykla. Ať už se jedná o senzory monitorující stav půdy, data z meteostanic, družic nebo GPS jednotky, všechny tyto komponenty vytvářejí inteligentní ekosystém, který farmáři šetří čas a zefektivňuje jeho práci.

Chytré senzory tak částečně řeší i problém chybějící pracovní síly, na který upozorňujeme už dlouhou dobu. Ať už se jedná o sezónní práce nebo o farmáře jako takové, v oboru momentálně chybí zhruba 20 % pracovníků a situace se nelepší. Průměrný věk farmářů se i nadále pohybuje okolo 50 let, a to je zkrátka tikající bomba, která nás jednou dostihne a vybuchne. I s tímto problémem potřebuje české zemědělství od vlády systematickou pomoc. Snad se jí co nejdříve dočká.

Jedním z trendů, který poslední dva roky sledujeme a podle vládního programového prohlášení budeme sledovat i v nejbližších letech, je další zmenšování výměry polnosti nutné k získání dotace. V roce 2020 byly zastropovány erozně ohrožené půdy na maximálně 30 hektarů. To je zjednodušeně maximální výměra polnosti pro soustavné pěstování jedné plodiny. V loňském roce se tato skupina rozrostla i o ostatní zemědělské plochy. Pole v Česku se tak zmenšila a díky této změně opět vznikají meze či souvislé travní porosty, které pomáhají zadržovat vodu v půdě. Deklarovaný cíl současné vlády je dotační podpora prvních 150 hektarů všech farem, ale zároveň bylo opuštěno od zastropování dotací pro velké podniky.

Věříme, že konkrétními pravidla podpoří především ty farmy a lidi, které zemědělství živí a kteří budou zároveň motivováni pracovat s produkty s vyšší přidanou hodnotou. Vzhledem k velkému akcentu ekologického zemědělství věříme, že svou podporu naleznou i obchod s biopotravinami. Vzhledem k náročnosti, jakou klade na precizní uskladnění těchto potravin, se farmáři neobejdou bez kvalitních senzorových tyčí a teplotních a vlhkostních senzorů do skladů. A k tomu je třeba urazit ještě dlouhou cestu, na níž se bez digitalizace neobejdeme.



Emcu chybí pracovníci a chystá proto investice do automatizace výroby

text ČTK

Pro českou rodinnou společnost Emco byl uplynulý rok z pohledu tržeb dosud nejúspěšnější, podle předběžných údajů překonají 1,5 miliardy korun. Meziročně budou vyšší asi o 250 milionů korun. Potravinářské firmě se dařilo v České republice i zahraničí. Svou nabídku rozšířila o rostlinné produkty, které prodává pod značkou Pan Hrášek. Na on-line tiskové konferenci to řekl většinový majitel a ředitel společnosti Martin Jahoda.

Na růstu tržeb v minulém roce se podle něj podílely nej-různější kategorie i zákazníci. Právě různorodost portfolia se zejména v době pandemie ukázala jako velká výhoda, uvedl. Emco své výrobky vyvážá do 53 zemí světa, export podle Jahody tvoří zhruba třetinu tržeb. Největším odběratelem je podle něj Japonsko. „Je to po nás poměrně čest, protože Japonci jsou extrémně citliví na kvalitu. První objednávky, které tam šly, tak balíčky müsli rozebírali pinzetou, aby si zkontrolovali, že všechny ingredience jsou takové, jaké mají být,“ řekl Jahoda. Dalším velkým zákazníkem pro Emco je podle ředitele americký řetězec Walmart. Jahoda uvedl, že spolupráce s ním slouží mimo jiné jako dobrá reference a české firmě otevírá dveře na nové trhy.

Na českém trhu loňský rok podle něj potvrdil, že nejdůležitější kategorií je müsli. „Navýšili jsme podíl na 53 procent, takže víc než každé druhé prodané müsli je od nás,“ uvedl Jahoda. Spotřebitelé se podle něj snaží omezovat cukr, úspěch tak slaví produkty s přívěskem „super“, kde je cukr nahrazen vlákninou z čekanky.

Vysoká poptávka podle Jahody vytváří tlak na výrobu. Emco proto svou halu v Hrdlech u Litoměřic rozšířilo. Jahoda uvedl, že firma je připravena na instalaci nových technologií, zvýšení kapacity a počítá také s investicí do automatizace. Podle ředitele je tak třeba částečně kompenzovat nedostatek pracovníků. Do těchto inovací firma za loňský a letošní rok vloží 150 milionů korun. „Loni jsme

poprvé v historii získali cizí firmu, a sice firmu Days Menu, což je výrobce hotových jídel u Pardubic. Dobře zapadá do našich plánů a produktových strategií,“ uvedl dále Jahoda.

Milníkem pro Emco je v současné době podle Jahody vstup do kategorie rostlinných produktů. Pod značkou Pan Hrášek jsou zatím k dostání dvě alternativy mas a dvě alternativy sýrů. Postupně Emco hodlá nabídku rozšiřovat. Jahoda předpokládá, že příklon k rostlinné stravě nebude jen dočasný trend, ale bude se jednat o dlouhodobou změnu spotřebitelského chování. Rostoucí poptávka je podle Jahody zřetelná na trhu ve Spojených státech, což je potvrzením, že se rostlinná strava stane zajímavým tématem.

Historie společnosti Emco sahá do roku 1990, kdy její zakladatel Zdeněk Jahoda začal dovážet první snídaně cereálie do ČR. Firmu před dvěma lety převzal jeho syn Martin.



MCEPHARMA OTEVŘELA KOMPLEX S PRVKY UMĚLÉ INTELIGENCE ZA 250 MILIONŮ KORUN

Bilovecká společnost mcePharma otevřela letos v lednu ve Fulneku-Stachovicích na Novojičínsku areál vývojově-výrobního a distribučního centra zaměřeného na farmaceutické, veterinární a potravinářské služby. Jeho vybudování přišlo na deset milionů eur (zhruba 250 milionů korun) a práci tam najde více než 150 lidí. ČTK to za mcePharmu sdělila Pavla Švancerová.

Komplex má rozlohu téměř 15 500 metrů čtverečních. „Stachovice HUB nabízí zcela nový typ služeb a kvalitních řešení firmám, které se zajímají o vývoj, výrobu, skladování či logistiku ve farmaceutickém, potravinářském i veterinárním průmyslu,“ uvedla Švancerová. Areál využívá prvků umělé inteligence, například poloautomatizovaný skladový systém. Skladová kapacita činí 5000 paletových míst.

„Provoz ve Stachovicích je unikátní z mnoha pohledů, jedním z nich jsou i získané certifikace GDP (správná distribuční praxe) a EXCiPACT (certifikace pro míchání farmaceutických pomocných látek),“ uvedla výkonná ředitelka společnosti mcePharma Andrea Doležalová. McePharma je podle ní první společností ve střední a východní Evropě, která certifikací EXCiPACT úspěšně prošla a ve schváleném rozsahu může pracovat v nejvyšším dosažitelném stupni čistoty předepsaném pro farmaceutické pomocné látky.

Zaměstnanci budou do areálu nastupovat postupně na různé pracovní pozice v oblastech vývoje, kvality, managementu, výroby a vědy. „Již teď je jasné brzké zaplnění skladovacího prostoru, a to i díky vhodné zvolené poloze areálu s výborným napojením na hlavní dopravní koridory. Proto se v blízké budoucnosti počítá s rozšířením skladovací kapacity,“ uvedla firma.

McePharma je česká společnost, která vyvíjí a vyrábí doplňky stravy, specializuje se na tablety rozpustné v ústech nebo práškové formy v samostatných sáčcích. Produkuje také doplňková krmiva pro psy a kočky. V roce 2020 firma dosáhla čistého obrátu více než 34,5 milionu korun, oproti roku 2019 téměř dvojnásobného. Loni měla okolo 30 zaměstnanců.

Průmyslové roboty pro náročné výrobní aplikace



www.yaskawa.eu.com

YASKAWA Czech s.r.o.

West Business Center | Za Tratí 206 | 252 19 Chrástany
+420 257 941 718 | info.cz@yaskawa.eu.com

BERNARD LONI VYROBIL O ČTYŘI PROCENTA VÍC PIVA A INVESTOVAL DO VARNY I NAKLÁDÁNÍ S ODPADNÍ VODOU

Rodinný pivovar Bernard v uplynulém roce uvařil 358.400 hektolitrů piva. Bylo to skoro o čtyři procenta víc než v roce 2020, který byl také poznamenán protiepidemickými opatřeními. Vyplývá to z informací, které ČTK poskytl mluvčí pivovaru Radek Tulis. Loňský obrat pivovaru byl podle předběžných údajů před auditem 804 milionů korun, zatímco v předchozím roce činil 747 milionů Kč.

Produkce humpoleckého pivovaru řadu let pravidelně stoupala, snížila se až v roce 2020. Tehdy uvařil 345 200 hektolitrů piva. O rok dřív, když ještě nebyla epidemie koronaviru, vystavil pivovar Bernard 400 600 hektolitrů piva, což byla zatím jeho nevyšší roční výroba.

Letos na jaře otevře pivovar Bernard v Humpolci návštěvnické centrum, zaměstná v něm čtyři desítky lidí. Personál už shání, hlavně čišníky a kuchaře. Po měsíčním zkušebním provozu bude centrum naplno fungovat od června. Podle loňských informací podniku jde o projekt za víc než 150 milionů korun, jehož součástí je i 33 metrů vysoká rozhledna postavená kolem funkčního pivovarského komína. Pivovar chtěl původně návštěvnické centrum otevřít už loni, ale záměr odložil kvůli koronavirové epidemii.

Pivovar trvale investuje také do modernizace technologií. V roce 2021 dokončil rekonstrukci varny a řešil nakládání s odpadní vodou. Vybuďoval dva kilometry kanalizace, která bude odvádět splašky do budoucí čistírny, jejíž stavba by měla být zahájena ještě v tomto roce.

PIVOVAR SAMSON ZMODERNIZOVAL SUDOVOU I LAHVOVOU LINKU

Pivovar Samson v Českých Budějovicích, který patří do belgicko-brazílské společnosti AB InBev (ABI), skončil předloni ve ztrátě po zdanění 67,8 milionu korun. Meziročně ji snížil o 4,3 milionu. Tržby z prodeje výrobků a služeb stouply v roce 2020 o 5,3 procenta na 103,9 milionu. Výstav vzrostl meziročně o 3,6 procenta na 91.200 hektolitrů. Vyplývá to z výroční zprávy zveřejněné ve Sbírce listin.

Pro rok 2021 naplánoval pivovar stejný výstav jako o rok předtím a počítal s tržbami 99,2 milionu korun. Předloni dál pivovar investoval do výrobních technologií. Loni chtěl investovat přes 30 milionů Kč, vedle jiného zmodernizovat sudovou i lahvovou linku, řekl již dříve ČTK ředitel pivovaru Daniel Dřevíkovský. Ztráty způsobené pandemií v roce 2020 podle něj pomohl mírnit i export, který meziročně vzrostl o 3,5 procenta. Ke konci roku 2020 dosáhla ztráta za všechna minulá období 429,5 milionu korun. Meziročně stoupla o 72 milionů Kč.

AB InBev koupila pivovar v roce 2014 od společnosti Taurus One Limited se sídlem na Kypru. ABI dosud do Samsonu investovala téměř půl miliardy korun. Samson vyvážá téměř do 20 zemí, asi polovinu produkce. Skupina AB InBev vyrábí piva Budweiser, Stella Artois, Corona, Foster's, Leffe či Löwenbräu. Na globální produkci piva se podílá téměř čtvrtinou.

PIVOVAR REGENT ZPROVOZNIL LINKU NA STÁČENÍ DO PLECHOVEK

Třeboňský pivovar Regent zprovoznil piničku na stáčení do plechovek, investoval do ní osm milionů korun. Ročně tak stočí několik tisíc hektolitrů, hlavně speciálů. Je to jeho první plechovková linka, zatím si nechával stáčet externě. Výstav měl loni lehce přes 60.000 hektolitrů, meziročně podobný, řekl ČTK sládek Jaromír Čeleda.

Nová linka s kapacitou 3000 plechovek za hodinu byla zatím ve zkušebním provozu. Při jednom stáčení zvládne asi 100 hektolitrů. Pivovar ji umístil do prostoru lahvárenské linky a skladu. „Zaznamenali jsme zájem zákazníků o pivo v plechu. Skloubili jsme pasteraci lahvového a plechovkového piva v jednom stroji. Na lince budeme dělat malé, speciální šarže,“ řekl sládek. Velké objemy si nechá dál Regent stáčet externě.

Prodej v plechovkách tvoří čtyři procenta z výstavu. Regent zavádí edici speciálů v plechovkách pro každé ze čtyř ročních období. Již uvařil zimní ležák, na jaro chystá zelené bylinkové pivo. Na léto plánuje sládek méně alkoholické pivo pro cyklisty a vodáky, zvažuje i nové ochucené nealko. Již předloni začal pivovar díky pandemii víc prodávat deseti a dvacetilitrové sudy, které si lidé kupují domů, stoupá i prodej pětilitrových.

V nejbližší době zdraží Regent půllitr piva o padesátník až korunu na půllitru. „Náklady na některé suroviny rostou enormně, energie nemusím zmiňovat, nese to i tlak na mzdové náklady,“ řekl sládek. Kovy loni zdražily o vyšší desítky procent. Regent proto letos omezí investice. Do budoucna plánuje velkou skladovací halu v zadní části pivovaru, také nové řídicí a potrubní systémy.

BUCHER denwel

Dovolujeme si Vás pozvat na návštěvu Craft Brewing Conference & BrewExpo America, nejvýznamnější konference s veletrhem v USA, zaměřené na technologie a zařízení pro pivovary. Letos se koná ve dnech **2. až 5. května 2022 v Minneapolis**.

Věříme, že Vás budeme moci přivítat na našem stánku číslo 559 a seznámit Vás s novinkami v naší rozšířené nabídce pro řemeslné a velké pivovary.

Společnost Denwel se stala začátkem roku součástí švýcarské nadnárodní skupiny Bucher Unipektin, která je také světovým výrobcem filtračních systémů pro pivovary. Ve spojení s naší dosavadní nabídkou pro Cold Block provozy tak vznikl v České republice nový leader pro dodávky pivovarských technologií. Vážíme si Vaší důvěry a věříme, že budeme dále jako **Bucher Denwel** rozšiřovat naši dlouhodobou a úspěšnou spolupráci.

Craft Brewing Conference & BrewExpo America Minneapolis USA, 2. až 5. května 2022



Komerční prezentace

DMHERMES PLÁNUJE DALŠÍ ROZŠÍŘENÍ A HLEDÁ DODAVATELE ROBOTICKÉ LINKY

Krnovský výrobce ovocných energetických tyčinek DMHermes krátce po přestěhování do nových prostor v průmyslové zóně Červený dvůr chystá další rozšíření výroby. Majitel firmy Thomas Melios ČTK řekl, že hledá dodavatele nové robotické výrobní linky a plánuje i stavbu další haly. Do té současné, kterou společnost zprovoznila před několika týdny, investoval podnik asi 80 milionů korun.

Nová výrobní linka má být umístěna ve stávající nové hale. „Měla by zvládnout výrobu složitějších tyčinek. Například vrstvených či máčených v čokoládě,“ řekl. Plánuje tak investice za několik desítek milionů korun.

Firma s výrobou energetických tyčinek začala v roce 2014. Zpočátku jich vyráběla stovky ročně, dnes to jsou miliony kusů. Sortiment se navíc rozšířil, například o ořechová másla. Loni tržby společnosti dosáhly 250 milionů korun. Letos vedení firmy plánuje tržby ještě o 20 milionů vyšší.

DMHermes dodává tyčinky a další sortiment do obchodních řetězců v Česku a na Slovensku. Výrobky zásobuje i malé prodejny se zdravou výživou. Celkem vyváží do tří desítek zemí světa. Vše pod značkou Bombus. „V latině to znamená čmelák. Taková byla moje přezdívka v dětství,“ uvedl Melios, jehož prarodiče přišli do Krnova z Řecka před 70 lety s vlnou uprchlíků před občanskou válkou.

SKUPINA MATTONI 1783 ZVÝŠILA LONI TRŽBY NA 16 MILIARD KORUN

Skupina Mattoni 1873 loni zvýšila tržby o 6,2 procenta na 16 miliard korun. Vrátila se tak k výkonnosti z období před koronavirovou pandemií. Ukazatel EBITDA, tedy hrubý



zisk před úroky, daněmi, odpisy a amortizací stoupl o čtyři procenta. Konkrétní hodnotu zisku nápojářská firma nezveřejňuje. Firma kladla důraz hlavně na inovace na poli udržitelnosti, uvedla v tiskové zprávě.

V létě 2021 Mattoni 1873 zahájila druhou vlnu sjednocování barev PET lahví pro snazší recyklaci a u čtyř značek (Aquila, Hanácká kyselka, Dobrá voda a Poděbradka) postupně zavedla bezbarvé. Skupina tím vyšla vstříc nově nastaveným podmínkám tříděného sběru v ČR.

Na Slovensku se Mattoni 1873 podílela na spuštění zálohového systému PET lahví a plechovek od ledna 2022. Upravila značení svých obalů pro slovenský trh, aby bylo možné je vykupovat. Zároveň podepsala smlouvu o nákupu třetinového podílu firmy General Plastic, slovenského recyklátora a výrobce preforem pro výrobu PET lahví.

BUDVAR MÁ NOVOU PLECHOVKOU LINKU, CHCE I STAVĚT NOVOU VARNU

Budějovický Budvar zprovoznil novou linku na stáčení piva do plechovek. Investoval do ní kolem 300 milionů korun. Hodinová kapacita nové linky na plechovky je až 50 000 kusů. Budvar prodá v plechu přes pětinu piva. Na nové lince bude Budvar vyrábět i nové ochucené nealkoholické pivo, které připravuje se skupinou Mattoni 1873. Novinářům to na konci března řekli zástupci pivovaru, který je národním podnikem.

Linka pojede v třísměnném provozu, mimo sezonu ale ne celý týden. Stará linka již nestačila kapacitně. „Plechovková linka, která byla postavená téměř přesně za jeden rok, patří k nejnovějším investičním počínům. Umí stočit 40 000 plechovek za hodinu. Je stavěná na maximální spolehlivost, co se týká kumulace plechovek na lince. Sama linka umí zkontrolovat kvalitu piva, které do něj teče. Automatický systém dovede linku a jednotlivé stroje koordinovat, on-line dávat údaje, které umožňují sledování, jak je tato linka využita,“ řekl výrobně - technický ředitel Adam Brož.

Původní linka zvládla za hodinu 35 000 plechovek. Zatím zůstane jako záloha, řekl ředitel Budvaru Petr Dvořák. „Zpočátku se nová linka nebude provozovat všechny dny v týdnu, patřičná část bude věnovaná čištění, sanitaci. Třísměnný nepřetržitý provoz je ale pro linku ekonomicky výhodnější,“ řekl Brož. Jako jedna z prvních v Česku balí plechovky do papíru.

Výkon plnicího stroje nové linky je 50 000 kusů za hodinu, což představuje čistý skladový výkon minimálně 40.000 kusů. K obsluze je zapotřebí jen pět lidí. Podle Budvaru má i ekologický přínos. „Linka eliminuje plasty u skupinových balení plechovek, kdy namísto LDPE fólie využívá papírový přebal. Jedná se o jednu z prvních linek na českém trhu, která balí plechovky do papíru. Ročně se tím pivovaru podaří ušetřit 85 tun potíštěného plastu,“ uvedl v tiskové zprávě manažer Budvaru pro strategii a business development Robert Chrt.

Letos Budvar zahájil projektovou přípravu na novou varnu. Stavět ji chce v roce 2023. Jde o poslední z rozvojových investic v souhrnné výši dvou miliard korun, které začaly v roce 2015. Až skončí, výstav by měl dosáhnout 2,25 milionu hektolitřů. Ministr zemědělství Zdeněk Nekula (KDU-ČSL) dnes ČTK řekl, že kvůli investicím stát zřejmě ani letos nebude žádat, aby Budvar odvedl peníze do fondu zakladatele, tedy státu. „Nebudeme ty prostředky z Budějovického Budvaru odvádět. Chceme, aby se reinvestovaly,“ řekl ministr.



ŘEZNICTVÍ VOMA POŘÍDIL NOVÉ TECHNOLOGIE A CHCE DÁLE INVESTOVAT

Společnosti VOMA z Uherského Brodu na Uherskohradištsku, která zpracovává maso a má i vlastní prodejny, loni vzrostl zisk na více než 10,8 milionu korun. Meziročně byl zhruba o 6,2 milionu korun vyšší. Firma ve srovnání s rokem 2019 navýšila také tržby z prodeje výrobků, služeb a zboží. Zatímco předloni činily asi 191,4 milionu korun, loni dosáhly téměř 196,5 milionu korun. Vyplývá to z výroční zprávy podniku zveřejněné ve Sbírce listin.

Podle jednatele Miroslava Mahdalíka se společnosti podařilo loni dosáhnout dobrých výsledků i přes celosvětovou pandemii covidu-19. „Ceny vepřových pulek, které byly na počátku roku velmi vysoké, se postupně optimalizovaly a ovlivnily tak významným způsobem pokles nákladů. Na druhé straně došlo k poklesu odbytu ve velkoobchodu, kdy se vlivem vládních nařízení omezily nebo úplně zrušily dodávky do škol a restaurací,“ uvedl Mahdalík.

Maloobchod se na loňských tržbách firmy podílel částkou přesahující 107,3 milionu korun, velkoobchod sumou zhruba 88,9 milionu korun. Společnost podle jednatele investuje do nových technologií k výrobě uzenin a stále se snaží vylepšovat maloobchodní prodejny. Dvě podnikové prodejny má v Uherském Brodě, dvě v Uherském Hradišti a jednu v Bojkovicích na Uherskohradištsku.

Společnost loni pořídila majetek za 3,8 milionu korun. Investovala do nových technologií pro výrobu uzenin a do maloobchodní prodejny v Moravské ulici v Uherském Brodě. Zrekonstruovala také prodejnu Rezidence Hradební v Uherském Hradišti. Oprava strojů, zařízení, vozového parku a budov přišla loni podnik na 1,4 milionu korun.

Společnost VOMA byla založena v roce 1992. Jejím majoritním vlastníkem je Miroslav Mahdalík, více než 20 procenty se na základním kapitálu firmy ve výši jednoho milionu korun podílejí také Petr Koníček a Petr Mahdalík.

NA ZNOJEMSKU SE CHYSTÁ STAVBA HAL PRO 10 000 PRASAT I V DOBĚ ÚTLUMU CHOVŮ

Dvě nové haly pro chov až 10 000 prasat se chystá stavět Zemědělská společnost Petřín ze Znojemska u obce Štítary. V době, kdy je chov prasat v Česku dlouhodobě na hranici rentability a za situace rostoucích cen energií se stává ještě problematictější, jde o poměrně ojedinělý záměr. Firma, která je součástí zemědělského holdingu Rhea Holding, ke stavbě hodlá využít někdejší areál pro chov dojnic, který svému původnímu účelu již neslouží. Vyplývá to z dokumentu na portálu EIA.

Podnik (dříve pod názvem Zemos Lesná) by chtěl stavět už letos a mít hotovo v roce 2023. Záleží však na tom, kdy dostane stavební povolení, zatím se v areálu skladuje obilí, lodě a další materiál. Už nyní holding, jehož součástí je 15 převážně zemědělských podniků, chová podle informací na webu 1200 prasnic a ročně vyprodukuje 3500 tun vepřového. Dříve se západně od Štítar chovalo tolik dojnic a telat, že to odpovídalo 600 dobytčím jednotkám (jedna jednotka odpovídá 500 kilogramům živé váhy). Plánovaných 10 000 prasat odpovídá 1400 dobytčích jednotek. Podle dokumentu má společnost i vlastní produkci selat, takže je nebude muset dovážet.

Zemědělský holding patří k největším majitelům zemědělské půdy, hospodaří na 21 000 hektarech nejen na jižní Moravě, ale také v jižních Čechách a na jižním Slovensku. Chová také 2250 dojnic a ročně dodává 20,5 milionu litrů mléka a 700 tun hovězího masa. Chová i kuřata a roční produkce masa je 8500 tun. Dále vlastní 300 hektarů lesů a vykonává myslivost na 12 000 hektarech.

Chovy prasat i přes některé nové projekty na jižní Moravě setrvale klesají. Mnohým zemědělcům už se v minulosti nevyplácely, takže je zrušili. Český statistický úřad uveřejnil čerstvá data a z nich vyplývá, že při srovnání výsledků za první tři čtvrtletí se produkce masa za deset let propadla na jižní Moravě o třetinu na necelých 20 000 tun.

MÍSTO PLASTU BUDE PIVOVAR SVIJANY POUŽÍVAT NA PLECHOVKY PAPIROVÝ TOPCLIP

Místo smršťovací plastové fólie bude Pivovar Svijany používat na balení plechovek s pivem papírový šestipack TopClip. Patentovaný obal od společnosti Smurfit Kappa je náhradou spojování plechovek do skupinového balení pomocí fólie. Obal je zcela bez plastů a lepidel, je recyklovatelný a pro přírodu neškodný. Podle údajů výrobce má také o 30 procent menší uhlíkovou stopu než balení do fólie, řekl ČTK sládek svijanského pivovaru Petr Menšík.

„Snažíme se co nejméně zatěžovat životní prostředí, v minulosti jsme ignorovali i boom petlahví a vyvinuli jsme dvoulitrovou plechovku. Teď vidíme trend v zahraničí skupinových balení, ale nechce se nám investovat do fólií, takže jsme se rozhlíželi po světě a našli jsme tohle poměrně čerstvě patentované balení do papírového TopClipu,“ doplnil Menšík. Jeho výhodou ve srovnání s plastovým obalem je podle něj to, že z šestipacku, tedy balení po šesti, lze jednoduše odebírat plechovky zatímco ostatní zůstávají fixované v papírovém držáku.

Nová balicí linka přijde podle Menšíka zhruba na deset milionů korun. „Zatím to balíme ručně a zkusíme to. Já to vozím v autě, abych věděl, co všechno to vydrží, jestli se balení třeba nerozpadá, když je bez toho lepidla,“ poznamenal. Na trh by se takto balené šestipacky svijanského piva měly podle Menšíka dostat před Vánoci.

Nejde ale o jedinou letošní investici, svijanští plánují investovat také do technologického vybavení na filtraci piva, nového analyzátoru v pivovarské laboratoři nebo inovovaného inspektoru lahví na stáčírně. Zásadní investicí bude zajištění vyšší energetické soběstačnosti pivovaru pomocí solárních panelů na střeších pivovarských budov. Podle Menšíka ale nezdražují jen energie, několiknásobně zdražily zejména obaly, dražší jsou i suroviny, zejména slad.



PIVOVARY V AFRICE ŘEŠÍ VÝPADKY V SÍTI INSTALACÍ SOLÁRNÍCH PANELŮ I ZAŘÍZENÍM NA BIOPLYN

SA Breweries používají k výrobě piva energii ze solárních panelů. Snaží se tím snižovat emise oxidu uhličitého a předcházet problémům způsobeným celostátními výpadky elektřiny.

Jihoafrickou republiku v říjnu zasáhla další vlna plánovaných výpadků elektrické energie, což nepůsobilo problémy pouze pro fungování domácností, ale řada podniků musela přerušovat výrobu nebo dočasně úplně zavřít. Tato skutečnost připomněla dřívější plány společnosti SA Breweries (SAB), která plánuje do roku 2025 být 100% energeticky nezávislou a energii čerpat pouze z obnovitelných zdrojů. Dalším cílem je snižování emisí oxidu uhličitého.

SAB začaly instalovat svůj první solární systém ve svém pivovaru Chamdor v Krugersdorpě v roce 2020, od té doby se všech sedm jejích pivovarů v JAR připojilo a začalo budovat vlastní jednotky. Pivovar Alrode v Johannesburgu navíc používá zařízení na bioplyn.

V rámci reklamní kampaně spuštěné během častých výpadků elektrické energie SAB zveřejnily, že polovina produkce jednoho z nejznámějších lokálních piv, Castle Lite, je již vyráběna pomocí solární energie - to odpovídá 1,2 GWh obnovitelné energie generované každý měsíc, což je dostatečné množství pro napájení např. 48 mezinárodních fotbalových zápasů nebo pro streamování obsahu Netflixu po dobu 500 tisíc dní.

Za prvních osm měsíců roku 2021 vyrobily SAB téměř 10 GWh elektřiny z obnovitelných zdrojů, což vedlo ke snížení emisí oxidu uhličitého o téměř 9,5 tisíce tun. Aby společnost splnila svůj cíl, používat do roku 2025 pouze energii z obnovitelných zdrojů, bude potřebovat zdroje energie o celkovém výkonu 191 MW generovaných prostřednictvím více než 23 tisíc panelů.

Zdroj: businessinsider.co.za

Zpracoval kolektiv pracovníků Zahraniční kanceláře CzechTrade Jihoafrická republika.



VÝROBCE ZEMĚDĚLSKÝCH STROJŮ A. PÖTTINGER INVESTOVAL DO ROBOTIZACE A DIGITALIZACE

Firmě A. Pöttinger, která ve Vodňanech vyrábí zemědělské stroje, stouply v obchodním roce od 1. srpna 2020 do 31. července 2021 tržby z prodeje výrobků a služeb téměř o 14 procent na 2,34 miliardy Kč. Provozní zisk vzrostl o 30 procent na 209,2 milionu. Firma nabídla i nové typy strojů na zpracování půdy. Vyplývá to z výroční zprávy firmy zveřejněné ve Sbírce listin.

„Hospodářský rok 2020/2021 znamenal pro společnost výrazný nárůst poptávky zákazníků, s níž bylo spojené navýšení výroby o 19 procent oproti minulému roku,“ uvedla firma. Do nových strojů a technologií investovala 17,3 milionu. Cílem bylo rozšířit výrobní kapacity a rozvinout digitalizaci a robotizaci. Zisk po zdanění meziročně klesl o 6,5 procenta na 184,7 milionu Kč. Počet zaměstnanců se téměř nezměnil, loni v létě pracovalo ve firmě 435 lidí.

Společnost, která v ČR působí od roku 1999, vyrábí zejména stroje pro zpracování půdy, setí a sklizeň píce. Většinu vyváží. Patří do skupiny Pöttinger. Koncern Pöttinger se sídlem v rakouském městě Grieskirchen měl v hospodářském roce 2020/2021 rekordní obrát 405 milionů eur (asi 10,1 miliardy Kč). Meziročně stoupl o 11 procent. Vyplývá to z informací na webu firmy. Zhruba 90 procent výrobků jde na export. Téměř 60 procent tržeb měl koncern s 1929 zaměstnanci v Německu, Francii, Rakousku, Polsku, Švýcarsku a Británii.

V LITOMYŠLI VZNIKNE ZEMĚDĚLSKÁ BIOMETANOVÁ STANICE S TECHNOLOGIÍ SPECIÁLNÍCH MEMBRÁN

V Litomyšli na Svitavsku vznikne jedna z prvních biometanových stanic v Česku. Zemědělské družstvo chovatelů a pěstitelů rozšíří využití bioplynu, který vyrábí ve své stanici. Nadále z něj bude vyrábět elektřinu a k tomu bude bioplyn čistit na biometan, což bude další zdroj energie. Následně ho vtlačí do plynárenské rozvodné sítě. Postaví také čerpací stanici na stlačený zemní plyn. Investice je za 50 milionů korun, uvedla firma v tiskové zprávě.

Výroby biometanu docílí technologie speciálních membrán. Biometan je kvalitativně totožný se zemním plynem, bude možné ho vtlačovat do plynové rozvodné sítě. Projekt má zajistit stabilní odběr plynu. Nová stanice na stlačený zemní plyn bude sloužit firmě k pohonu vozidel, nabídne ho i veřejnosti.

„Podobně komplexní realizace včetně instalace bezobslužné a plně automatizované CNG stanice v České republice zatím prakticky neexistuje,“ uvedla výkonná ředitelka společnosti Hutira green gas Monika Zitterbartová. Firma technologie zemědělské firmě dodá.

Celková investice do biometanové a CNG stanice by měla přesáhnout 50 milionů korun. Z velké části ji pokryjí dotace Evropské unie a Ministerstva průmyslu a obchodu. Biometanová stanice by zároveň měla za deset let provozu zpracovat 30,6 milionu metrů krychlových bioplynu, tedy zhruba tři miliony metrů krychlových bioplynu ročně, což je roční produkce 1,7 mil metrů krychlových biometanu ročně. „Dlouhodobě se svými aktivitami snažíme o postupné ozelenění plynárenství,“ řekla Zitterbartová.

Česká republika podle ředitelky stojí před úkolem nahradit fosilní paliva obnovitelnými zdroji energie. Zemní plyn totiž v tuzemsku pochází z fosilních zdrojů. Do určité míry je možné ho nahradit biometanem, který se získává technologickou úpravou bioplynu.

Bioplyn se vyrábí zpracováním biologicky rozložitelných materiálů v bioplynových stanicích, například kalů z čistíren odpadních vod, bioodpadů, statkových hnojiv nebo cíleně pěstovaných energetických plodin. „Takový způsob produkce bioplynu je možné pozorovat ve více než 570 bioplynových stanicích v Česku. Do současné doby se však využíval tím způsobem, že se v kogeneračních jednotkách přeměnil na elektrickou energii a teplo. Řešení v Litomyšli je tak s ohledem na využití bioplynu přelomové,“ uvedla ředitelka.

Před začátkem každého významného investičního projektu si nechte vypracovat

TECHNOLOGICKOU STUDII

Ušetříte

ČAS

ENERGIE

INVESTIČNÍ PROSTŘEDKY

PRACOVNÍ SÍLU

... a řadu dalších nákladů

LINEA NIVNICE LONI INVESTOVALA NA 50 MILIONŮ KORUN, LETOS CHCE ZAHÁJIT VÝROBU KEČUPŮ

Přední tuzemský zpracovatel ovoce, společnost Linea Nivnice z Uherskohradištska, nakoupila loni od pěstitelů z Moravy a Slovenska zhruba 8000 tun jablek. Každoročně jich na svou produkci šťáv, vín a dětské výživy potřebuje přes 15 000 tun, rozdíl pokryje pořízením polotovaru ze zahraničí. řekl ČTK její generální ředitel Gabriel Slanicay.

Loňská úroda i kvalita jablek byla podle něj průměrná. „S jablky je problém, že počet stromů v České republice klesá. Kácí se jabloně a nevysazují nové. My s tím samozřejmě máme problémy, byť nezpracováváme ovoce utržené, ale padané. Sezona byla průměrná, tudíž nám nebude postačovat to, co si dovezeme a zpracujeme, ale musíme nakoupit,“ uvedl Slanicay. Loňská výkupní cena jablek se podle něj pohybuje na úrovni dvou korun, rok předtím byla i o korunu a padesát haléřů vyšší.

Společnost každoročně vyrobí přes 20 milionů litrů ovocných šťáv v kartonových obalech, které nejčastěji prodává pod značkou Hello. Kromě jablečné šťávy má mezi nimi zásadní podíl i pomerančová šťáva. Cena pomerančového koncentráту, který podnik nakupuje z Brazílie, zůstává podobná jako v roce 2020. V sortimentu má firma 16 druhů ovoce ve formě šťáv a nektarů.

Podnik musel loni zareagovat na rychle rostoucí ceny surovin, polotovarů, energií, nafty, obalového materiálu, technologií i mezd. Na podzim přistoupil ke zdražení dětské výživy, v příštích týdnech plánuje zdražení také u ostatních výrobků. Nárůst cen se pohybuje v jednotkách procent, u části výrobků však přesáhne i hranici deseti procent. „Je to bezprecedentní záležitost. Za posledních 30 let je to zásadní změna v kalkulacích, cenách. Prakticky u všech výrobků musíme provést korekci cen směrem vzhůru,“ řekl Slanicay. Zdražení považuje vzhledem k situaci na trhu za nevyhnutelné.

Linea Nivnice patří k největším českým výrobcům ovocných šťáv, nápojů, ovocných vín, přesnídávek a sirupů. Tradici má firma i v produkci lihovin. Loni investovala zhruba 50 milionů korun do modernizace technologií, především linek a skladovacích prostor. Letos by měly být investice nižší. „V dohledné době chceme zahájit výrobu kečupů do skla,“ doplnil generální ředitel. Naposledy je firma vyráběla v letech 2002 a 2003.



JEMNICE ODMÍTLA ZÁMĚR STAVBY VELKOCHOVU A MASOKOMBINÁTU, INVESTICE MĚLA BÝT PŘES MILIARDU

Obyvatelé Jemnice na Třebíčsku se v únorové anketě vyslovili proti změně územního plánu, která by umožnila vznik velkochovu drůbeže a zpracovatelského masokombinátu. O změnu opakovaně usiluje společnost Zeobs. Proti záměru zveřejněnému loni vystupuje aktivně spolek Za dobrý život na Jemnicku, který se snaží vyvolat ke změně obecní referendum, anketa není pro zastupitelstvo závazná. V petici za referendum už je přes 750 podpisů, což překračuje zákonem požadovaných 20 procent oprávněných voličů, sdělil ČTK za spolek Karel Stober. Podle některých zastupitelů nebyla anketa jednoznačná.

„Nevidím tam nic zásadně proti. Třetina lidí řekla, že to nechce, třetina lidí, řekla, že ano a třetina lidí je to úplně jedno,“ řekl ČTK opoziční zastupitel Pavel Nevrkla (ODS). Ve městě s asi 4000 obyvateli mohli v anketě hlasovat lidé starší 18 let. Radnice rozdala 3250 anketních lístků, platných jich bylo odevzdáno 1758. Na nich se 71 procent lidí vyslovilo proti chovu drůbeže a 63 procent proti stavbě zpracovatelské výroby. „Nedělám z toho žádné závěry, anketa na mé rozhodování asi nebude mít žádný vliv,“ řekl Nevrkla. Jednotný postup při hlasování podle něho občanství demokraté v Jemnici dohodnutý nemají, sám je nerozhodnutý. „S potravinářskou výrobou asi problém nemám, s farmou zatím problém mám, ale není tam definitivní rozhodnutí,“ řekl Nevrkla.

Záměrem společnosti bylo nejprve stavět u Jemnice vedle velkochovu kuřat i vepřín. Jemnice původně záměry schválila. Po dohodě s majitelem společnosti Josefem Kolářem ale rozhodnutí změnila, záměr chovu prasat je zrušený. Podle místostarosty Zdeňka Hoška (SNK) je to ze strany společnosti vstřícné gesto. Loni v listopadu zastupitelé zrušili i souhlasy se změnami umožňujícími stavět drůbežárnu a masokombinát. Společnost o změny žádá znovu. Původní investice byly podle starosty Slabého v hodnotě okolo miliardy korun, provozy by mohly zaměstnat na 200 lidí.



12. ROČNÍK
ODBORNÉ KONFERENCE

**AUTOMATIZACE
A MODERNIZACE
PIVOVARŮ**

9. ČERVNA 2022

HOTEL SLADOVNA, ČERNÁ HORA

Již 12. ročník konference o rozvoji pivovarských technologií se tentokrát uskuteční ve velmi zajímavých prostorách hotelu Sladovna v Černé hoře, který se nachází v těsném sousedství nejstaršího českého pivovaru.

WWW.BREWING.CZ

Madeta letos dokončí investici v krumlovském závodě, výrobní kapacita se zvýší o třetinu

text ČTK

Největší česká mlékárna Madeta měla loni podle předběžných výsledků poprvé tržby přesahující šest miliard korun. Náklady na energie, služby či dopravu letos firmě meziročně stoupnou o desítky milionů Kč.

Letos dokončí firma modernizaci závodu v Českém Krumlově, kde vyrábí niva. ČTK to řekl generální ředitel Madety Milan Teplý. „Loni jsme jeli trochu hůř než předchozí rok, který byl mimořádně dobrý obrátově, ziskově, v maržích. S obrátem jsme šli loni nahoru, poprvé jsme protrhli – i navzdory výpadku exportu do Libanonu a Spojených arabských emirátů – hranici šesti miliard korun. Ale výrazně klesla marže, šla o 18 až 19 procent dolů,“ řekl Teplý.

Letos plánuje Madeta tržby kolem 6,5 miliardy Kč. Letošní rok bude podle ředitele ekonomicky ale ještě horší než minulý. Madeta sice od ledna zdražila výrobky o víc než deset procent, ani tak jí to ale nepokryje rostoucí náklady na energie, pohonné hmoty, materiál, obaly či služby. Firma tak seškrtá některé zbytné náklady, zvažuje také, že omezí část investic.

„Vypustíme některé méně atraktivní výrobky a budeme muset jednat (o výkupních cenách mléka) se zemědělci, ale to je těžké, protože jim šly náklady také nahoru. Doba se velmi dramaticky vyvíjí: je tady změna vlády, změna přístupu k agrárně – potravinářskému komplexu. Zřejmě bude trochu upozaděné to, jestli jsme jako republika potravinově soběstační. Čekám velmi těžký rok. Odhadovat zdražení mnoha a mnoha komodit lze těžko. Čekáme, že se nám podaří mít tržby převyšující šest miliard korun, ale mám obavy o marži a o to, v jaké ziskové oblasti se budeme pohybovat. Určitě to bude hluboko pod úrovní předchozích tří let,“ řekl Teplý.

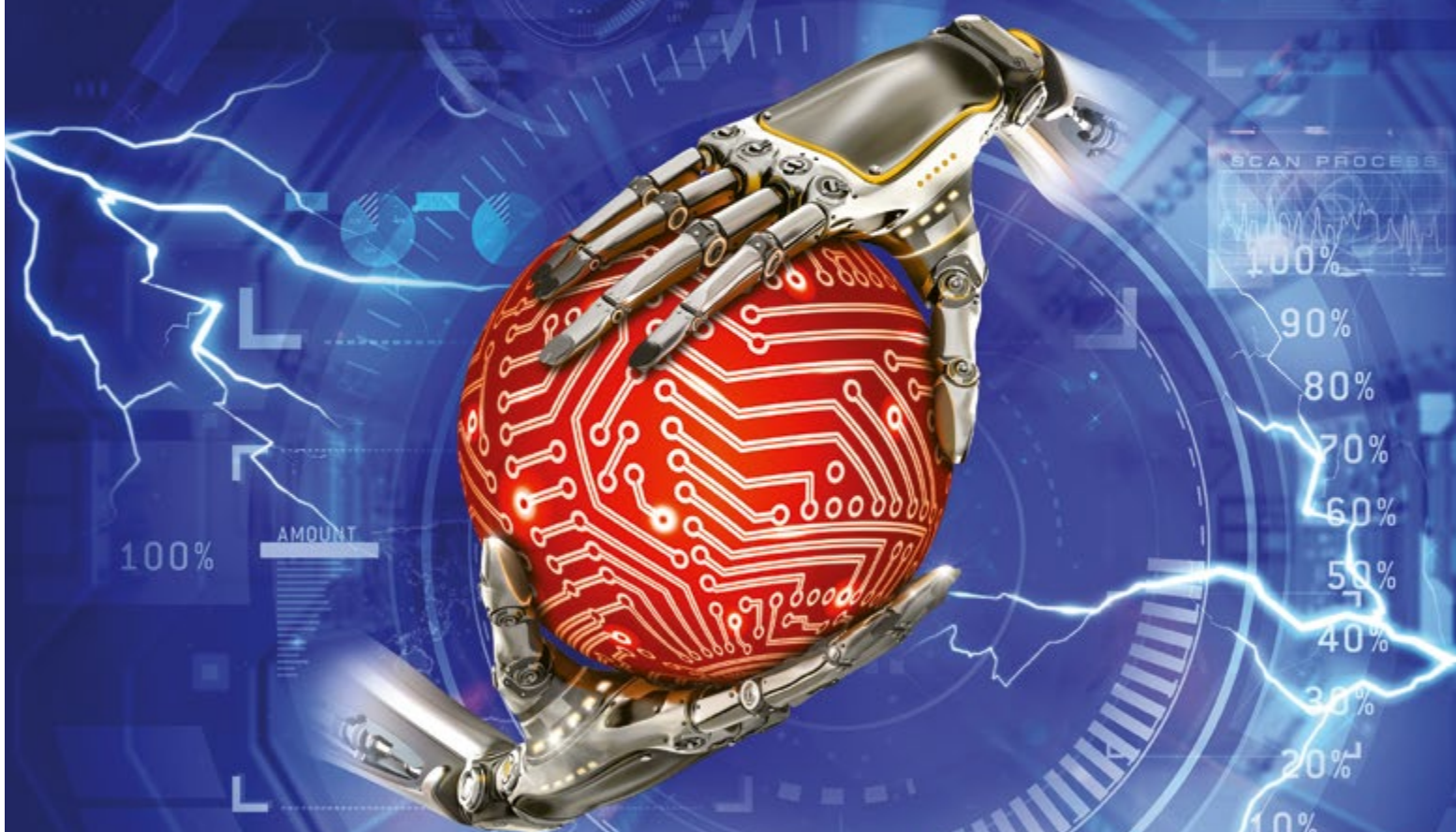


V polovině roku dokončí Madeta investici v krumlovském závodě. Loni tam změnila způsob solení plísňového sýra niva. Místo solných lázní přešla na suché solení. Šlo o součást investice za 350 milionů Kč, která začala předloni a skončí letos. Kapacita závodu se rozšíří o třetinu, denně tam pak vyrobí až 21 tun sýru ze 180 000 litrů mléka. Zájem o nivu mají zákazníci z Tatarstánu, jedné z republik Ruské federace. „Chtěli od nás zboží, ale musí si ho odvézt, neporuším embargo (vývozu do Ruska),“ řekl Teplý. Doufá, že letos vzroste export do Libanonu a Spojených arabských emirátů. O sýr akawi nově projeví zájem odběratelé z afrických zemí jako Kongo, Libérie, Sierra Leone, Gabon či Senegal.

Madeta má čtyři výrobní závody: v Plané nad Lužnicí, Českém Krumlově, Jindřichově Hradci a Pelhřimově. Zaměstnává 1500 lidí, zpracuje denně 900 000 litrů mléka. Má 170 dodavatelů syrového mléka, nabízí přes 250 druhů výrobků, vyváží pětinu produkce. V prosinci byla výkupní cena za litr syrového mléka 9,81 Kč. V roce 2020 měla Madeta tržby 5,61 miliardy Kč a zisk po zdanění 311,4 milionu. Vyplývá to z výroční zprávy.

28. mezinárodní veletrh elektrotechniky, energetiky, automatizace,
komunikace, osvětlení a zabezpečení

2022 AMPER



17. – 20. 5. 2022 | BRNO

www.amper.cz

pořádá  TERINVEST

“

ZÁKLADNÍM PŘEDPOKLADEM
PRO ÚSPĚŠNOU DIGITALIZACI VÝROBY
JE **VYBRAT SI SPOLEHLIVÉHO
PARTNERA**

”



Martin Krystián
generální ředitel olomoucké mlékárny **OLMA, a.s.**

MODULÁRNÍ VÝROBNÍ INFORMAČNÍ SYSTÉM **COMES®**



COMES APS - operativní rozvrhování a přidělování výroby



COMES HRM - řízení lidských zdrojů ve výrobě



COMES BATCH - řízení a dokumentování procesní části výroby



COMES OEE - řízení výroby, monitoring, vyhodnocování KPI v reálném čase



COMES HISTORIAN - sběr a archivace veličin, optimalizace technologických procesů



COMES LAB - řízení laboratoře a kvality dávkové výroby



COMES WMS - řešení interní logistiky továrny



COMES MAINTENANCE - řízení údržby podniku



COMPAS
AUTOMATIZACE

EFEKTIVNĚ ŘÍZENÁ VÝROBA V MLÉKÁRNĚ OLMA, a.s.