

Pływający magazyn whiskey na rzece Missisipi

Amerykański producent whiskey, O.H. Ingram River Aged, podwoił pojemność i produktywność magazynu dzięki specjalnemu systemowi regatów do składowania beczek.

Kraj: **USA** | Sektor: **żywność i napoje**



POTRZEBY

- Więcej miejsca do składowania beczek
- Sprawniejszy załadunek i rozładunek barki

ROZWIĄZANIE

- Specjalne regaty do składowania beczek

KORZYŚCI

- Wzrost pojemności magazynowej o 135%
- Dwa razy szybszy załadunek beczek na barkę



O.H. Ingram River Aged to amerykański producent burbonów i whiskey żytniej słynący z unikalnej metody postarzania trunku, a mianowicie w beczkach umieszczonych na barce pływającej po rzece Missisipi. Technika ta wywodzi się z czasów, kiedy transport whiskey odbywał się drogą rzeczną, z czym wiązały się specyficzne warunki – ruch, temperatura i wilgotność – mające wyjątkowy wpływ na proces dojrzewania tego alkoholu. Firma O.H. Ingram River Aged wskrzesiła tę tradycję, dzięki czemu zyskała wśród miłośników whiskey uznanie, które przełożyło się na szybki rozwój marki.

» Rok założenia: 2015

» Pojemność barki: 4000 beczek

Rodzina Orrina Henry'ego „Hanka” Ingrama transportuje towary rzeką Missisipi od pięciu pokoleń, odkąd w 1857 roku zajęła się spławem drewna dębowego. Z czasem nurt rzeki zastąpiły bardziej ekonomiczne metody transportu. Hank jest Dyrektorem Generalnym firmy produkującej whiskey i chciał przywrócić temu trunkowi aromat i smak, które dawniej dojrzewały na wodach Missisipi. „Zaczęliśmy od sześciu beczek na próbę, a obecnie w pływającym magazynie leżakuje ich 4000” – wyjaśnia.

Interlake Mecalux wraz ze swoim partnerem, firmą Henry A. Petter Supply, zaprojektowały dla O.H. Ingram River Aged specjalne rozwiązanie do składowania beczek. Hank Ingram wskazuje, że „system ten ma podwójny cel: zapewnić jak największą pojemność magazynową i lepszą cyrkulację powietrza między beczkami, co ma bardzo duże znaczenie dla procesu dojrzewania”. I dodaje: „Firma Petter

Supply poleciła nam Interlake Mecalux ze względu na niezawodność i doświadczenie w opracowywaniu niestandardowych projektów”.

Podwojenie pojemności i produktywności

W 2018 roku, zanim firma O.H. Ingram River Aged zwróciła się do ekspertów, zbudowała samodzielnie swój pierwszy pływający magazyn. Jednak nie wykorzystywał on w pełni dostępnej przestrzeni i mieścił jedynie 1700

beczek. Dlatego cztery lata później powstał nowy projekt, w którym, jak podkreśla Hank Ingram, „doświadczenie firmy Interlake Mecalux odegrało kluczową rolę w udoskonaleniu tego rozwiązania logistycznego”.

Odpowiedni układ regałów umożliwił „wykorzystanie każdego metra kwadratowego barki”. Regały rozmieszczone po obu stronach biegnącego przez środek korytarza pozwalają pomieścić pięć beczek na głębokość. Dodatkowym rozwiązaniem optymalizującym jest podest, dzięki któremu możliwe jest zagospodarowanie wysokości obiektu. „Na barce tej samej wielkości możemy składować obecnie blisko 4000 beczek” – wskazuje Dyrektor Generalny.

Podest nie tylko powiększył pojemność magazynową o 135%, lecz także „przyspieszył obsługę beczek i znacznie poprawił bezpieczeństwo”. Dzięki nowemu systemowi regałów tempo załadunku wzrosło ponad dwukrotnie: z 30 beczek na godzinę do 70.





Zaletą zastosowanego rozwiązania jest też skalowalność. „Wraz ze wzrostem popularności naszego burbona rosną też nasze potrzeby w zakresie miejsca do magazynowania. Regały zaprojektowane przez Interlake Mecalux będą nam służyły przez długi czas” – podkreśla Dyrektor Generalny.

Hank Ingram nie ukrywa, że „opracowanie systemu składowania beczek na barce było nie lada wyzwaniem, ale rezultat okazał się wart wysiłku”.

Zalety dojrzewania whiskey na rzece

Według Hanka Ingrama dojrzewanie trunku w pływającym magazynie ma wiele zalet: „O.H. Ingram River Aged to jedyna whiskey na świecie, która leżakuje na rzece Missisipi. Panujący tu mikroklimat, będący rezultatem dużej wilgotności i sporych wahań temperatury między dniem i nocą, oraz ciągły ruch wody powodują unikalną interakcję między dębowym drewnem beczek a spirytusem, w której tkwi tajemnica wyjątkowości naszych produktów”.

Proces przebiega następująco: operatorzy ładują beczki za pomocą systemu ramp i pod-

nośników na znajdujące się na barce regały, a ruch wody, bryza i słońce kreują smak.

„Po czterech latach pobieramy próbki z każdej beczki, aby określić, czy zawartość jest gotowa do butelkowania, czy też musi dojrzewać dłużej. Nasze najstarsze beczki leżakują już osiem lat. Proces dojrzewania w beczkach odpowiada za ponad 50% smaku whiskey, co wyróżnia nas w tej branży” – do-
wiadujemy się od Dyrektora Generalnego.

Specjalny system składowania dla wyjątkowego trunku

Interlake Mecalux posiada bogate doświadczenie w realizacji magazynów dopasowanych do indywidualnych potrzeb klienta, natomiast Henry A. Petter Supply od lat specjalizuje się w projektach dla branży gorzelniczej. Owocem tej współpracy było zatem spersonalizowane rozwiązanie dla producenta whiskey O.H. Ingram River Aged.

Specjalnie zaprojektowany system składowania umożliwił podwojenie pojemności i produktywności magazynu, zapewniając jednocześnie bezpieczną obsługę towaru. „Nie istnieje podręcznik o dojrzewaniu

whiskey na rzece, więc »piszemy« go sami, szukając metodą prób i błędów ulepszeń przy każdym projekcie. Obecnie mamy trzecią wersję barki i jesteśmy bardzo z niej zadowoleni” – podkreśla Hank Ingram.

Przedstawiciel partnera Mecaluxu, firmy Henry A. Petter Supply, również nie kryje zadowolenia z tej współpracy: „Jako specjalista w zakresie rozwiązań magazynowych z 35-letnim doświadczeniem, a do tego dumny obywatel stanu Kentucky, szczególnie cieszę się, że miałem możliwość realizowania projektu dla producenta burbona. Hank Ingram to jeden z największych innowatorów w tej branży i przesympatyczny człowiek. Gdyby każdy klient był taki jak on, z przyjemnością pracowałbym kolejne trzy dekady” – podsumowuje Brian Dowell.

Dzięki specjalnym regałom producent whiskey zyskał o 135% większą pojemność magazynową i podwoił tempo załadunku

