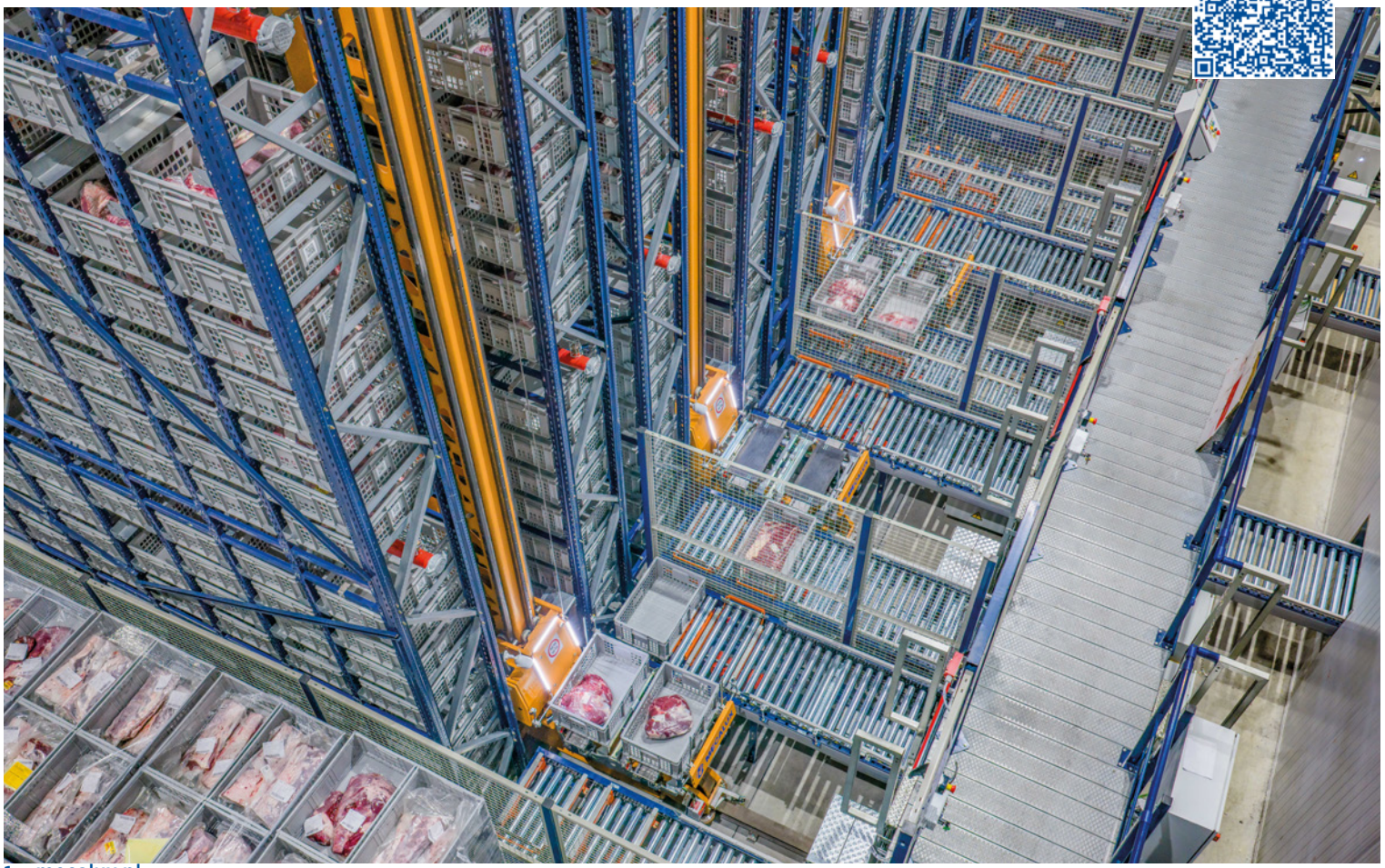
50 ton mięsa dziennie pod kontrolą Easy WMS

Novafrigsa automatyzuje transport i składowanie mięsa pakowanego próżniowo, aby zwiększyć pojemność magazynową, poprawić identyfikowalność produktów i zoptymalizować zarządzanie łańcuchem chłodniczym.

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



POTRZEBY

- Zarządzanie wzrostem produkcji bez utraty identyfikowalności każdej sztuki mięsa.
- Wyeliminowanie ręcznego transportu produktów ze strefy rozbioru.
- Optymalizacja przestrzeni magazynowej przy zachowaniu ciągłości łańcucha chłodniczego.

ROZWIĄZANIA

- Automatyczny magazyn pojemnikowy.
- System zarządzania magazynem Easy WMS.
- Automatyczne przenośniki pojemnikowe.

KORZYŚCI

- Skrupulatna kontrola każdej sztuki mięsa oraz pełny wgląd w stan zapasów w czasie rzeczywistym.
- Automatyczny przepływ w 50 ton produktów dziennie bez błędów.
- Możliwość składowania 21 888 pojemników na zaledwie 378 m^2 oraz niższe zużycie energii dzięki centralizacji zapasów.

Novafrigsa to należąca do Grupy Coren spółka specjalizująca się w przetwórstwie mięsa wołowego. Zlokalizowana w Galicji, wchodzi w skład jednego z największych koncernów rolno-spożywczych w Hiszpanii. Dzięki potencjałowi przemysłowemu oraz dbałości o jakość i bezpieczeństwo żywności zajmuje znaczącą pozycję w branży mięsnej.

» **Rok założenia: 1995**
» **Liczba pracowników: 420**

Gdy firma dostarcza tysiące kilogramów świeżego mięsa klientom na trzech kontynentach, logistyka przestaje być jedynie wsparciem operacyjnym i staje się czynnikiem strategicznym. Dla firmy Novafrigsa rozwój działalności wiązał się z jasno określonym, ale wymagającym wyzwaniem: zwiększyć pojemność magazynową bez utraty identyfikowalności produktów, ciągłości łańcucha chłodniczego ani wydajności operacyjnej.

Zakład w Lugo — największe centrum przetwórstwa mięsa wołowego w Galicji — notuje stały wzrost w ostatnich latach. „W 2025 roku przekroczyliśmy 200 mln euro przychodów i osiągnęliśmy rekordowy poziom produkcji. Oprócz zaopatrywania rynku krajowego eksportujemy również do innych krajów Europy, a także Azji i Afryki. Tak dynamiczny rozwój wymagał rozwiązań logistycznych, które można skalować wraz ze wzrostem produkcji i dostosować do obsługi większych wolumenów towaru" — wyjaśnia Javier Prieto, dyrektor ds. produkcji.



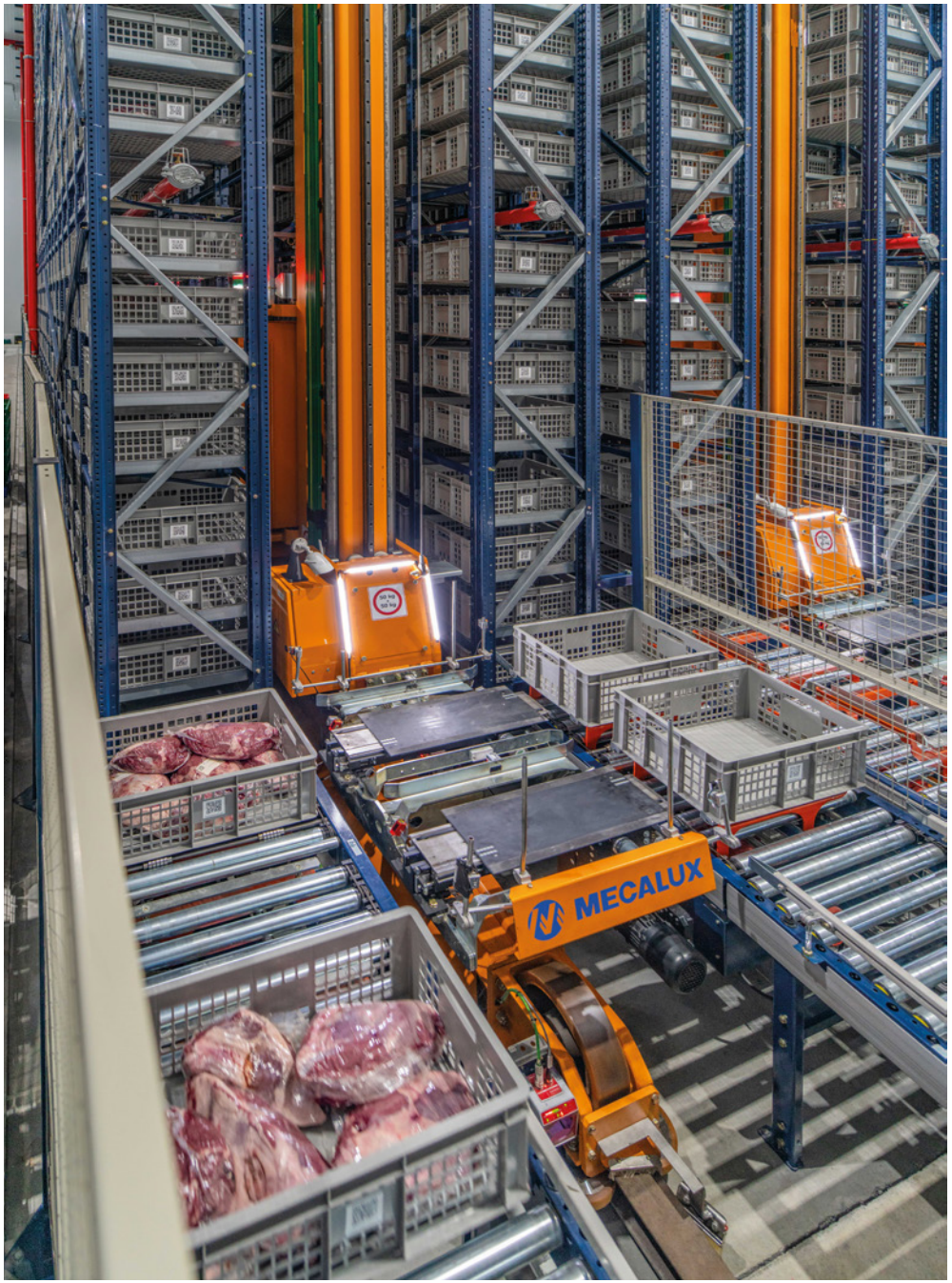
Rozwiązanie wdrożone w zakładzie firmy Novafrigsa stanowi połączenie automatycznego magazynu pojemnikowego z systemem zarządzania magazynem Easy WMS firmy Mecalux. Pozwala to skonsolidować cały asortyment mięsa pakowanego próżniowo w jednym miejscu. Instalacja działa w temperaturze od -2 do 0°C i jest połączona bezpośrednio ze strefą rozbioru za pomocą automatycznych przenośników pojemnikowych, które usprawniają przepływ towarów i ułatwiają kontrolę nad asortymentem.

„Dzięki automatycznemu magazynowi możemy teraz składować cały asortyment mięsa w jednym obiekcie. Zoptymalizowaliśmy wykorzystanie przestrzeni, zwiększyliśmy wydajność operacyjną i zachowaliśmy pełną identyfikowalność każdej sztuki mięsa. Ponadto dzięki cyfryzacji możemy w każdej chwili sprawdzić, jaki produkt mamy na stanie, gdzie się znajduje i kiedy należy go wysłać" — mówi Prieto.

Identyfikowalność każdej sztuki mięsa

„Zdecydowaliśmy się na automatyzację przepływu około 50 ton mięsa dziennie, ponieważ obsługa logistyczna stawała się coraz bardziej skomplikowana i opierała się na pracy ręcznej. Musieliśmy wyeliminować ręczny transport wewnętrzny, aby zwiększyć wydajność i efektywność" — wyjaśnia Laura Expósito, kierownik ds. organizacji i metod w firmie Novafrigsa.

Easy WMS zapewnia pełną identyfikowalność mięsa od przyjęcia do magazynu aż po wysyłkę





Po zakończeniu procesu rozbioru operatorzy umieszczają pakowane próżniowo mięso w pojemnikach. Dwupoziomowy system przenośników transportuje je następnie do automatycznego magazynu pojemnikowego, gdzie system Easy WMS — zintegrowany z systemem ERP firmy — zarządza ich składowaniem zgodnie z kryteriami operacyjnymi oraz zasadą rotacji FIFO. W ten sposób Novafrigsa optymalizuje zarządzanie zapasami i zapewnia właściwe warunki przechowywania produktów w kontrolowanej temperaturze.

„W branży mięsnej, w której okres przydatności produktu do spożycia ma kluczowe znaczenie, system Easy WMS pozwala nam zachować pełną identyfikowalność każdej sztuki. W każdej chwili wiemy, jaki asortyment znajduje się w danym pojemniku, jakie jest jego pochodzenie, data pakowania oraz pozostałe parametry niezbędne do spełnienia wymagań naszych klientów" – mówi Expósito.

Po otrzymaniu zamówień system EasyWMS koordynuje transport pojemników do strefy kompletacji w optymalnej kolejności. „System automatycznie identyfikuje towar najlepiej dopasowany do każdego zamówienia na podstawie takich kryteriów, jak rotacja zapasów, masa czy wymagania poszczególnych klientów" — wyjaśnia Expósito.



„Dzięki automatycznemu magazynowi zoptymalizowaliśmy wykorzystanie przestrzeni, zwiększyliśmy wydajność operacyjną i zachowaliśmy pełną identyfikowalność każdej sztuki mięsa".

Javier Prieto
Dyrektor ds. produkcji
w firmie Novafrigsa



Magazyn wyposażono w cztery stanowiska kompletacji działające zgodnie z zasadą „towar do człowieka". „Główną zaletą jest to, że operator nie musi już przemieszczać się w celu pobrania towaru. Produkt trafia bezpośrednio na stanowisko pracy, co ogranicza zbędne przemieszczanie się i wysiłek fizyczny, które nie są bezpośrednio związane z kompletacją zamówień" — podkreśla kierownik ds. organizacji i metod.

Maksymalna wydajność na niewielkiej powierzchni

Dzięki stworzeniu przemyślanego projektu, który pozwala maksymalnie wykorzystać każdy metr kwadratowy, Novafrigsa może składować 21 888 pojemników na zaledwie 378 m^2. Automatyczny magazyn składający się z sześciu korytarzy o długości 27 m i regałów o wysokości 12 m mieści cały asortyment mięsa pakowanego próżniowo na powierzchni mniejszej niż boisko do koszykówki.

Duże zagęszczenie składowanych ładunków jest szczególnie korzystne w obiektach, w których konieczne jest utrzymanie kontrolowanej temperatury. „Składowanie zapasów w jednym miejscu pozwala nam zwiększyć efektywność energetyczną. Ponadto, ponieważ jest to zamknięty system automatyczny, łatwiej utrzymujemy odpowiednią temperaturę i ograniczamy zużycie energii potrzebnej do przechowywania produktów" — podkreśla Prieto.





„Rozwiązanie firmy Mecalux pozwoliło nam uprościć pracę, ograniczyć liczbę błędów podczas kompletacji zamówień i szybciej reagować na potrzeby naszych klientów”.

Laura Expósito
Kierownik ds. organizacji i metod w firmie Novafrigsa

Korzystając ze wskazówek systemu Easy WMS, operatorzy kompletują zamówienia w pojemnikach, które po zapełnieniu są paletyzowane i przekazywane do strefy wysyłki. Jak podkreśla Expósito, automatyzacja miała kluczowe znaczenie dla optymalizacji procesów logistycznych: „Uprościliśmy pracę, ograniczyliśmy liczbę błędów podczas kompletacji zamówień i szybciej odpowiadamy na potrzeby naszych klientów”.

Partner w dalszym rozwoju

Obsługa coraz większych wolumenów mięsa, zapewnienie identyfikowalności każdej sztuki oraz utrzymanie ciągłości łańcucha chłodniczego wymagały kompleksowej transformacji logistyki. „Mecalux pomógł nam zaspokoić strategiczną potrzebę związaną z rozwojem firmy. Zarówno podczas wdrożenia, jak i na etapie eksploatacji dużym atutem były wsparcie, obsługa techniczna i serwis posprzedażowy firmy” — podkreśla dyrektor produkcji w firmie Novafrigsa. Podobną opinię wyraża Expósito: „Współpraca z firmą Mecalux opiera się na partnerskim podejściu i dostosowaniu do naszych potrzeb. Dzięki automatycznemu rozwiązaniu możemy zwiększać zdolności produkcyjne i dalej rozwijać działalność zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym”.

