

CASESTUDY

Morris Quality Bakers Getuigenis

Achtergrond

Morris Quality Bakers is de beste bakker van Noordwest Engeland, bezorgt ontbijt, broodsoorten en specialiteiten als Eccles taarten en lekkernijen uit de bakkerij in Coppull in de buurt van Chorley, Lancashire, aan klanten tot in Cumbria in het noorden en Staffordshire in het zuiden. Het bedrijf verwerkt meer dan 12.000 bestellingen per week van kleine broodjeszaken tot plaatselijke overheden en supermarkten. Nu, dankzij investeringen in twee FAS SPrint Revolution zakkenvulsystemen, heeft het haar assortiment uitgebreid, de efficiency van de verpakking verbeterd, de capaciteit verhoogd en klanten in staat gesteld om om voedselafval te verminderen.

De groei van Morris Quality Bakers berust niet op brood en gebak, maar op vlees en hartige taarten. In 1912, twee jaar vóór het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog, zegde Walter Morris zijn baan op bij de Coöperatie om voor zichzelf te beginnen als onafhankelijke slager in Coppull. Twee generaties later blijft het bedrijf bloeien en is het nog steeds in handen van Morris; in 1973 nam Henry Morris, Walter's kleinzoon, het over en ruilde drie stukken vlees voor zijn eerste taart blok, waardoor een hele reeks gebeurtenissen werd ontketend, die het bedrijf jaar na jaar heeft zien veranderen en groeien.

De beslissing om zich te concentreren op bakkerswaren kwam halverwege de jaren '90, precies in de tijd dat veiligheidsvoorschriften voor voedsel steeds restrictiever werden. Vandaag de dag heeft Morris Quality Bakers 170 lokale medewerkers in dienst en beschikt het over een vloot van meer dan 50 bestelbusjes; het blijft een bloeiend familiebedrijf met Henry Morris en zijn vrouw Christine aan het roer.

De Uitdaging

"We verpakten onze teacakes met de hand," verklaart algemeen directeur Carl Green, "hetgeen doorvoer beperkte, maar ons flexibiliteit gaf en een garantie op kwaliteit. Toen Henry KWALITEIT aan de bedrijfsnaam toevoegde, was dat meer dan alleen een woord. Wij nodigen al onze klanten uit om te komen kijken naar de zorg die wij besteden aan het bakken, verpakken en verzenden van onze producten, en zij erkennen waarde wanneer ze het zien. Ik niet had gevonden een systeem dat goed genoeg was voor onze productieniveaus en dat verpakkingssnelheid zou kunnen doen toenemen zonder af te doen aan de kwaliteit ervan, totdat ik de FAS SPrint Revolution op de website van Automated Packing Systems zag."

Vóór de verandering verpakten de Morris bakkers 12 5" teacakes in een polyprop foliezak en plakten een voorgedrukt etiket dat was overgedrukt met batchgegevens. Nadat hij contact had opgenomen met levensmiddelenexpert Malcolm Vale van Automated Packaging System, maakten Carl Green en Henry Morris de reis naar de FAS SPrint Revolution demo suite in Malvern, Worcestershire, en namen een selectie van hun producten met hen mee.

De Oplossing

"We schakelden de FAS SPrint Revolution in draaiden wat proefrondes," verklaart Malcolm Vale. "Het potentieel was meteen vanaf het begin duidelijk - we boden hen een systeem dat de voordelen van handmatige verpakking - voorzichtige, precieze en delicate handelingen - combineerde met de snelheid van automatisering - vorgeopende zakken, automatische sluiting en meer."

Bedrijfsnaam

Morris Quality Bakers

Producten Die Worden Verpakt

Ontbijt, broodsoorten en specialiteiten

Gebruikte uitrusting

FAS SPrint Revolution™

Gebruikte Materialen

SidePouch® zak

Rendement op Investeringsen

"Dit systeem geeft ons een rendement op investering binnen een jaar, vooral omdat het ons in staat heeft gesteld de productie aanzienlijk te verhogen. We zijn in staat geweest om tot 2500 verpakkingen van 12 teacakes op een dag te produceren, wat een substantiële toename is van wat we vooraf konden bereiken."



Carl Green is het met hem eens: "Het systeem is compact, robuust en de bouwkwaliteit was goed, en er was genoeg ruimte in de laadzone. De werkhoogte was ideaal en het ontwerp maakte het gemakkelijk om de teacakes in zakken te doen. We hadden een tweede sessie nodig; Malcolm organiseerde dat er wat proefzakjes in de juiste grootte kwamen, zodat de teacakes ludiek konden worden ingepakt, waarbij ze in perfecte conditie bleven tijdens opslag en transport."

De Business Case

Henry Morris ontving de eerste FAS SPrint in het voorjaar van 2014: "We hebben geen begroting voor investeringsuitgaven op jaarbasis. Als iets zinvol is - en dat was het - dan doen we het. Dit systeem geeft ons een rendement op investering binnen een jaar, vooral omdat het ons in staat heeft gesteld de productie aanzienlijk te verhogen. We zijn in staat geweest om tot 2500 verpakkingen van 12 teacakes op een dag te produceren, wat een substantiële toename is van wat we vooraf konden bereiken."

"Even belangrijk als de cijfers zijn, dit verpakkingssysteem heeft meer gedaan dan de productie te verhogen. Het team van de materialen op Malvern bood ons bijvoorbeeld zakken met zipsluitingen aan en speciaal verzegelde afscheurstrook. Door het overschakelen van niet-hersluitbare sixpacks op gemakkelijk te openen zipsluitingsverpakkingen van 12 hebben wij het cateraars eenvoudiger gemaakt. Het zipsluitingszakken betekenen dat ze brootjes gemakkelijk een hele nacht vers kunnen houden, hetgeen cateringafval vermindert en helpt kosten te besparen."

"Het direct op de zak printen van batch- en productinformatie in plaats van op een apart etiket heeft tijd en kosten bespaard; een besparing die is geïnvesteerd in onze nieuwe zipsluitingszakken. En het team dat de machine gebruikt, vinden hem geweldig - het is fysiek makkelijker voor hen en daardoor hebben wij blijer personeel."

De FAS SPrint Revolution heeft de bakkerij geholpen met de herschikking van personeel. Eerder kon een team van vier medewerkers 200 verpakkingen van 12 teacakes per uur inpakken en etiketteren. Nu kunnen ze twee keer zo veel product verpakken in een zak, twee keer zo snel, en met de helft van het aantal mensen.

Het systeem werkt zo goed dat Morris Quality Bakers een tweede FAS SPrint Revolution heeft besteld, precies drie maanden nadat ze de eerste ontvangen hadden. Carl Green legt uit: "Het heeft nieuwe mogelijkheden gebracht en daardoor hebben we wat nieuwe lijnen aan onze productreeks toegevoegd. Vier jaar geleden hebben we mini panini voor scholen geïntroduceerd - Poco Panini's noemen we ze - en ze zijn een grote hit. Nu verpakken we ze in hersluitbare ziplock zakken van 25, wat betekent dat we in de bakkerij een nieuwe zakkenvuller nodig hebben."

De onderhoudsupervisor van Morris Quality Bakers Bryan Rowland werkte met Malcolm Vale en het service- en ondersteuningsteam van Automated Packaging Systems onder leiding van Jim Lockyear bij het installeren en in werking stellen van de originele FAS SPrint Revolution.

Brian Rowlands is de teamleider verantwoordelijk voor opleiding en het onderhoud van het systeem. Malcolm Vale legt uit dat het systeem is aangepast sinds de installatie om de efficiëntie nog verder te verbeteren. "In semi-automatische modus wordt de FAS SPrint Revolution beheerd met een voetschakelaar, maar Brian en zijn collega's vonden dat een handbedienbaar mechanisme sneller en eenvoudiger zou zijn. Het eenvoudige, open ontwerp zorgde ervoor dat hij de wijziging met gemak kon doorvoeren."

Conclusie

Tegen midden 2014 werkt Morris Quality Bakery met twee FAS SPrint Revolution systemen, waarbij ze ochtendproducten in hersluitbare verzegelde multi-pakketten verpakken waarin producten langer vers blijven en waardoor ze dus aanzienlijk veel minder afval van voedselresten hebben. De systemen verhogen de doorvoer met 100% en tegelijkertijd zorgen ze voor besparing op arbeid voor de helft, zodat arbeidskrachten elders in de bakkerij kunnen worden ingezet om de productie te verhogen.

Het systeem werkt zo goed dat Morris Quality Bakers een tweede FAS SPrint Revolution heeft besteld, precies drie maanden nadat ze de eerste ontvangen hadden.

