

# FALLSTUDIE

## Morris Quality Bakers - Fallstudie

### Hintergrund

Morris Quality Bakers ist die beste Bäckerei im Nordwesten Englands und liefert Frühstücksg Gebäck, Brot und Spezialitäten wie Eccles-Torten und Süßwaren von der Bäckerei in Coppull in der Nähe von Chorley, Lancashire, an Kunden in ganz England, bis nach Cumbria im Norden und Staffordshire im Süden. Das Unternehmen bearbeitet bis zu 12 000 Bestellungen pro Woche, angefangen von kleinen Sandwichläden bis hin zu lokalen Behörden und Supermärkten. Und jetzt, dank einer Investition in FAS SPrint Revolution-Verpackungssysteme, konnte das Unternehmen seine Produktpalette noch erweitern, die Effizienz der Verpackungsverfahren verbessern, seine Kapazität erhöhen und es seinen Kunden ermöglichen, die Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Die Anfänge von Morris Quality Bakers gehen nicht auf Brot und Kuchen, sondern auf Fleischwaren und Pasteten zurück. 1912, zwei Jahre vor dem Beginn des zweiten Weltkriegs, gab Walter Morris seinen Job bei der lokalen Genossenschaft auf, um sich als Metzger in Coppull selbständig zu machen. Zwei Generationen später läuft das Geschäft immer noch bestens und befindet sich nach wie vor im Besitz der Familie; 1973 übernahm Henry Morris, Walters Enkelkind, das Ruder und als dieser drei Stücke Fleisch gegen seinen ersten Pastetenblock eintauschte, begann eine Kette an Ereignissen, durch die sich das Unternehmen Jahr für Jahr verändert hat und durch die es im Laufe der Zeit deutlich gewachsen ist.

Die Entscheidung, sich auf Backwaren zu spezialisieren, wurde Mitte der 90er-Jahre aufgrund von verschärften Bestimmungen bezüglich der Lebensmittelsicherheit getroffen. Heute hat Morris Quality Bakers 170 Angestellte vor Ort und betreibt eine Flotte mit 50 Lieferwagen; es ist also weiterhin ein blühendes Familienunternehmen unter der Leitung von Henry Morris und seiner Gattin Christine.

### Die Herausforderung

“Wir verpackten unser Teegebäck früher von Hand,” erklärt der Manager der Bäckerei, Carl Green, “was die Produktion zwar limitierte, aber eine bestimmte Flexibilität und Qualität garantierte.” Als Henry das Wort QUALITÄT in den Namen aufnahm, meinte er es damit ernst. Wir laden unsere Kunden immer ein, sich den Betrieb anzusehen und zu sehen, wie sorgfältig und liebevoll wir beim Backen, Verpackung und bei der Lieferung vorgehen; die Qualität kann man mit eigenen Augen erkennen. Ich konnte einfach nie ein System finden, das für unsere Produktion geeignet gewesen wäre und den Verpackungsprozess beschleunigen könnte, ohne die Qualität der Verpackungen zu vermindern, bis ich schließlich auf der Webseite von Automated Packaging Systems auf FAS SPrint Revolution™ stieß.”

Vor der Neuerung wurden in der Morris-Bäckerei 12 5 Zoll-Rosinenbrötchen in einem Polypropylen-Folienbeutel verpackt, und dann wurde ein vorgedrucktes Etikett darauf gegeben, auf das wiederum die Los-spezifischen Informationen aufgedruckt wurden. Nach einer ersten Kontaktaufnahme mit dem Lebensmittelspezialist von Automated Packaging System, Malcolm Vale, reisten Carl Green und Henry Morris mit einem Beispielsortiment zur Demo-Suite für FAS SPrint Revolution in Malvern, Worcestershire.

### Die Lösung

“Wir konfigurierten das FAS SPrint Revolution-System und machten ein paar Testläufe,” erklärt Malcolm Vale. “Das Potential war von Anfang an klar - wir baten dem Kunden ein System an, das die Vorteile der manuellen Verpackung - sorgfältige, präzise und vorsichtige Handhabung - mit der Effizienz der Automatisierung - vorgeöffnete Beutel, automatisches Verschließen etc. - kombinierte.”

#### Firmenname

Morris Quality Bakers

#### Verpackte Materialien

Frühstücksg Gebäck, Brot und Spezialitäten

#### Verwendete Ausrüstung

FAS SPrint Revolution™

#### Spezifische Integration

FAS SPrint Revolution nicht verlangen, benutzerdefinierte Integration für diese Anwendung.

#### Verwendete Materialien

SidePouch® Taschen

#### Rentabilität

Durch dieses System werden wir bereits innerhalb von einem Jahr einen Gewinn machen, vor allem deshalb, weil wir den Durchsatz bedeutend erhöhen konnten. Wir sind jetzt in der Lage, bis zu 2500 Pakete mit je 12 Rosinenbrötchen pro Tag zu produzieren, also viel mehr als vorher.”



Carl Green stimmt dem zu: "Das System ist kompakt, robust und hochwertig. Es bietet besonders viel Platz im Ladebereich. Die Arbeitshöhe war ideal und das Design machte es einfach, die Rosinenbrötchen in die Beutel zu geben. Eine zweite Testsitzung war erforderlich; Malcolm organisierte spezielle Testbeutel mit der richtigen Größe für eine dichte Verpackung der Rosinenbrötchen, um bei der Lagerung und beim Transport den perfekten Zustand des Produkts zu garantieren.

## Der Business-Aspekt

Henry Morris nahm die erste FAS SPrint-Anlage im Frühling 2014 in Empfang: "Wir haben kein jährliches Budget für Kapitalausgaben. Wenn etwas für uns Sinn ergibt - wie es hier der Fall war - dann ziehen wir es einfach durch. Durch dieses System werden wir bereits innerhalb von einem Jahr einen Gewinn machen, vor allem deshalb, weil wir den Durchsatz bedeutend erhöhen konnten. Wir sind jetzt in der Lage, bis zu 2500 Pakete mit je 12 Rosinenbrötchen pro Tag zu produzieren, also viel mehr als vorher."

"Diese Zahlen sind natürlich wichtig, aber dieses Verpackungssystem hat noch mehr für uns getan, als nur die Produktivität und den Durchsatz zu erhöhen. Zum Beispiel wurde uns vom Materialteam in Malvern ein Beutel mit Zippverschlüssen und sicherheitsverpackten Aufreißstreifen angeboten. Durch den Wechsel von nicht wiederverschließbaren Sechsverpackungen hin zu leicht zu öffnenden Zippverschluss-Verpackungen haben wir es den Catering-Diensten viel leichter gemacht. Dank den Zippverschlüssen kann das Gebäck leicht über Nacht frisch gehalten werden, was den Abfall reduziert und zur Kostenersparnis beiträgt.

"Durch den Aufdruck der Produkt- und Los-spezifischen Informationen direkt auf den Beutel anstatt der Verwendung von Etiketten konnten wir Zeit und Geld sparen; dies hat die erhöhten Kosten der neuen Zippverschlussbeutel bereits ausgeglichen. Und das Team, das die Maschine bedient, ist ebenfalls glücklich, da es einer geringeren körperlichen Anstrengung bedarf, und als Resultat ist unsere gesamte Belegschaft zufriedener.

Das FAS SPrint Revolution-System hat es uns in der Bäckerei ermöglicht, viele Arbeitskräfte für andere Tätigkeiten einzusetzen. Früher brauchte es ein vierköpfiges Team, um 200 Pakete mit je 12 Rosinenbrötchen pro Stunde zu verpacken. Heute dagegen können wir in einem Beutel die doppelte Menge verpacken, und das doppelt so schnell und mit nur der Hälfte der Arbeiter.

Das System funktioniert so gut, dass Morris Quality Bakers nur drei Monate nach dem Erhalt der ersten Anlage noch ein zweites FAS SPrint Revolution-System bestellt hat. Carl Green erklärt: "Das System hat für uns neue Möglichkeiten eröffnet, und als Resultat haben wir unsere Produktpalette erweitert. Vor vier Jahren haben wir Mini-Panini für Schulen eingeführt - "Poco Paninis", wie wir sie nennen, und die waren ein großer Hit. Jetzt werden diese in wieder verschließbaren Zippverschlussbeuteln mit je 25 Stücken verpackt, was bedeutet, dass die neue Verpackungsanlage in der gesamten Bäckerei äußerst gefragt ist."

Der Wartungsleiter von Morris Quality Bakers, Bryan Rowland, arbeitete mit Malcolm Vale und dem Service- und Wartungsteam von Automated Packaging Systems unter der Leitung von Jim Lockyear zusammen, um die FAS SPrint Revolution-Maschine zu installieren und in Betrieb zu setzen.

Brian Rowlands ist der Teamleiter, der sich mit der Ausbildung und Instandhaltung des Systems befasst. Wie Malcolm Vale erklärt, wurde das System seit der Installation noch weiter angepasst, um die Effizienz noch zu steigern. "Im halbautomatischen Modus wird die FAS SPrint Revolution-Maschine mit einem Fußschalter bedient, aber Brian und seine Kollegen waren der Meinung, dass eine Bedienung von Hand einfacher und schneller wäre. Durch das einfache, offene Design konnte er diese Anpassung ganz einfach vornehmen."

## Schlussfolgerung

Ab Sommer 2014 werden bei Morris Quality Bakers zwei FAS SPrint Revolution-Systeme im Einsatz sein und Frühstücksg Gebäck in wiederverschließbare, sicherheitsverpackte Multipacks verpacken, wodurch das Produkt länger frisch bleibt und der Lebensmittelabfall deutlich reduziert wird. Diese Systeme haben den Durchsatz verdoppelt und gleichzeitig den Bedarf an Bedienpersonal halbiert, weshalb zusätzliches Arbeitspotential an anderen Stellen in der Bäckerei verfügbar gemacht wurde, um die Produktion zu steigern.

*Das System funktioniert so gut, dass Morris Quality Bakers nur drei Monate nach dem Erhalt der ersten Anlage noch ein zweites FAS SPrint Revolution-System bestellt hat.*

