

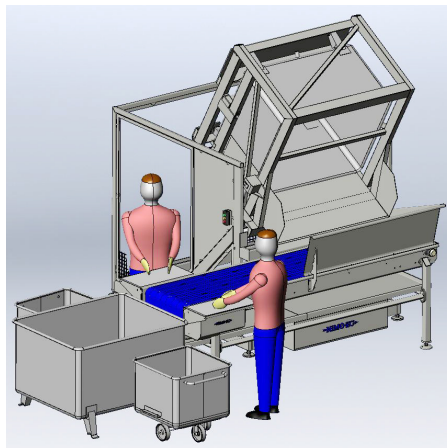
Unik design från NIMO-KG räddar norska ryggar

Tunga och repetitiva lyft vid en produktionslinje hos Nortura i norska Forus gjorde arbetet slitsamt. I jakten på en lösning kontaktade charketurikoncernen NIMO-KG Transportsystem – och nu är helt ny specialdesignad utrustning på väg.

– Huvuduppgiften var att förbättra ergonomin, men det var bara ett av de problem vi löste, säger Torsten Palmgren, försäljningschef på NIMO-KG.

Med 6 500 anställda, 39 anläggningar runt om i landet och en omsättning på drygt 21 miljarder är Nortura Norges främsta kött- och äggproducent. En av fabrikerna ligger i Forus, strax utanför Stavanger. Här produceras bland annat biff, korv och pålägg. Dessutom styckar man kött – med viss möda. Fram tills nu har styckningsstationen kännetecknats av bristande ergonomi, vilket lett till klagomål och belastningsvärk för delar av personalen.

– Arbetsstationen var olyckligt utformad då man tvingades dra och lyfta manuellt. Det slipper man helt med våra nya maskiner, och vi gläds åt att kunna hålla personalen frisk och fri från arbetsskador, säger Per-Sigurd Meling, projektkoordinator och teknisk chef på Nortura Forus.



NIMO-KG:s ryggräddande produktionslinje monteras hos Nortura Forus i månadsskiftet.



Torsten Palmgren, försäljningschef.

Den nya lösningen, som bottnar i önskemål från medarbetarna, omfattar hela första delen av produktionslinjen – tömmare, bandtransportör, lättillgängliga arbetsstationer och uppsamlingsränna för värdefulla biprodukter. Grovslaktat kött anländer i palkanpassade tråg som lyfts och tippas av en kraftfull tömmare. Därefter fördelas innehållet automatiskt på en bandtransportör, som förflyttar delarna till två ergonomiska arbetsbord.

Både lyft och transport styrs av användarna via pedaler. På så vis kan hastigheten anpassas beroende på hur mycket styckning köttet kräver. Under tiden på bandet dräneras samtidigt delarna på överflödigt vätska, som kommer till användning i andra produkter via uppsamling i en underliggande ränna.

– Vårt koncept gör att inget går till spillo. En ekonomisk grundtanke, i kombination med både ergonomi och hygien. Alla ytor är helt i rostfritt och kan rengöras snabbt och enkelt, säger Torsten Palmgren.

För mer information, vänligen kontakta:

Torsten Palmgren, försäljningschef
E-mail: torsten@nimo-kg.se
Telefon: 0418 - 44 64 40
Direkt: 0418 - 44 64 49