

Neue Zusammenarbeit von Nimo-KG und Norwegens größtem Fleischproduzenten

Mitte 2010 wurde die vorherige Maschine geliefert – und nun setzt man die Kooperation fort. Nortura, Norwegens größter Fleisch- und Eierproduzent, rüstet seine Produktionslinie in Forus bei Stavanger auf und vertraut dabei erneut auf Nimo-KG.

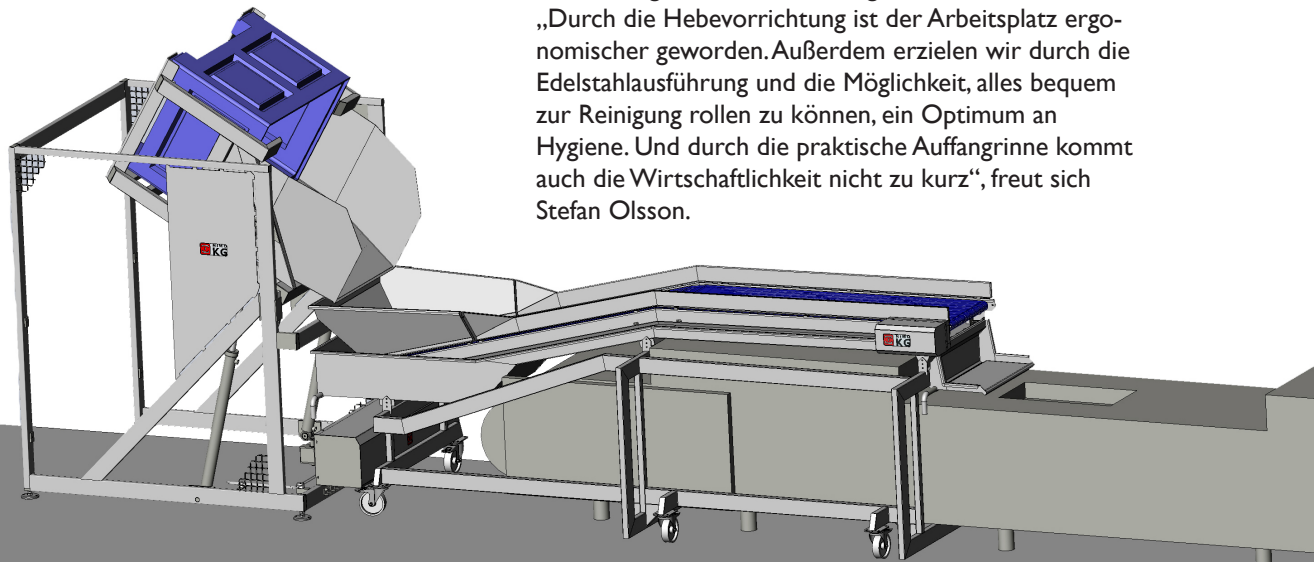
35 Produktionsanlagen, 5 800 Mitarbeiter und ein Umsatz von mehr als 2 Milliarde EUR machen Nortura zu Norwegens führendem Produzenten von Fleisch und Eiern. In der Anlage in Forus werden u. a. Wurst und Aufschnitt hergestellt sowie Fleisch gepökelt und geräuchert. Hier will man nicht nur hochwertig produzieren, sondern auch hochwertige Arbeitsplätze bereitstellen können. Daher investierte Nortura 2010 in eine Spezialentwicklung zur Ergänzung der Produktionslinie, um den Mitarbeitern schwere und wiederholte Hebetätigkeiten zu ersparen. Nun steht die nächste Ergänzung an, wiederum von Nimo-KG.

„In der ersten Produktionsstufe kommen große Wannen mit Fleisch an, das dann grob zerteilt wird. Früher musste man dieses Fleisch von Hand in die Arbeitsstation hieven. Ein anstrengendes und wiederkehrendes Heben, das den Rücken belastet – und bald der Vergangenheit angehört. Die jetzt installierte Maschine gleicht der im letzten Sommer gelieferten, wird jedoch für die Herstellung vakuumverpackter Portionsschalen eingesetzt“, berichtet Stefan Olsson, Konstrukteur bei Nimo-KG.

Die Maschine mit der Bezeichnung SK 800 HA wird mit Pedalen bedient, damit die Mitarbeiter die Hände zum Arbeiten frei haben. Die großen palettentauglichen Wannen werden gehoben und gekippt, worauf das Fleisch automatisch auf einem Transportband verteilt wird, das die Stücke zu den Mitarbeitern leitet. Gleichzeitig wird eventuell austretende Flüssigkeit mithilfe einer darunterliegenden Rinne aufgefangen und für die Herstellung anderer Produkte genutzt.

„Durch die Hebevorrichtung ist der Arbeitsplatz ergonomischer geworden. Außerdem erzielen wir durch die Edelstahlausführung und die Möglichkeit, alles bequem zur Reinigung rollen zu können, ein Optimum an Hygiene. Und durch die praktische Auffangrinne kommt auch die Wirtschaftlichkeit nicht zu kurz“, freut sich Stefan Olsson.

Die Ausrüstung von Nimo-KG wurde bei Nortura Forus im April installiert und im Mai in Betrieb genommen.



Nähere Informationen erteilt Ihnen gerne:

Johan Bergman, Geschäftsführer
Mail: johan@nimo-kg.se
Växel: +46 (0)418 - 44 64 40
Durchwahl: +46 (0)418 - 44 64 45

Torsten Palmgren, Vertriebsleiter
Mail: torsten@nimo-kg.se
Växel: +46 (0)418 - 44 64 40
Durchwahl: +46 (0)418 - 44 64 49

