

Nadat C&D Foods de IJmuidense productiefaciliteit van Nestlé Purina had overgenomen, moest in recordtempo een nieuwe verpakkinglijn worden neergezet. De Britse retailers aan wie de nieuwe eigenaar het blikvoer levert, stellen namelijk heel andere verpakkingseisen. Met hulp van Idépack lukte het C&D Foods de eerste fase van een indrukwekkend project succesvol af te ronden.



De nieuwe multipack krimpsaat voorziet de 6- en 12-packs van de gewenste folie

## Nieuwe verpakkinglijn voldoet aan veranderde marktverraag C&D Foods blikt vooruit

Tekst en foto's: Mark Dohmen

Als gevolg van de almaar dalende volumes 'nat' A-label blikvoer besloot Nestlé Purina een aantal maanden geleden haar productiefaciliteit in IJmuiden in de verkoop te doen. Het van origine Ierse C&D Foods ziet wel brood in de productie van honden- en kattenvoer in blik. C&D Foods richt zich met name op private label blikvoer, en die markt is wél stabiel gebleven, of laat zelfs een lichte stijging zien.

Bovendien biedt de overname C&D Foods de mogelijkheid zijn blikveld te verruimen naar het Europese vasteland. Na een lange onderhandelingsperiode, met ook veel onduidelijkheid voor de medewerkers in IJmuiden, werd begin dit jaar de knoop doorgehakt. Sinds 1 juni is de productiefaciliteit in IJmuiden eigendom van C&D Foods. Nog voordat de overname in kannen en kruiken was, werd de order voor een nieuwe verpakkinglijn echter al vergeven. "Als je klanten snel en goed wilt bedienen, moet je bepaalde risico's durven nemen", weet Alfred van Betuw, verantwoordelijk voor maintenance en engineering bij C&D Foods.

De nieuwe verpakkinglijn blijkt om meerdere redenen nodig. C&D Foods levert vooral aan Britse retailers. "En die stellen andere eisen aan de verpakking dan afnemers op het continent", aldus Van Betuw. Waar door

Nestlé Purina het blikvoer per smaak op een tray werd verpakt, wil de Britse klant meer variatie per tray. "Bijvoorbeeld drie keer twee smaken in één 6-pack, of zes plus drie keer twee smaken in een 12-pack. Per tray worden nu maximaal vier verschillende smaken verpakt", verduidelijkt Van Betuw. Die multipack trays worden bovendien voorzien van een fraaie seal, zoals we die in ons land kennen uit de dranken-industrie.

### Fasering beperkt risico

De nieuwe verpakkinglijn was dus noodzakelijk. Maar tevens wilde de kersverse eigenaar van de fabriek de financiële risico's binnen de perken houden. Daarom werd besloten het project in fases te definiëren en in eerste instantie zo klein mogelijk op te zetten. Van Betuw: "We hebben bijvoorbeeld gekozen voor een beperkte lijnsnelheid, omdat andere investeringen dan nog niet

nodig waren. Zo hoefden we bij de invoerlijnen vooralsnog geen depalletiser te plaatsen." Die depalletiser wordt in een volgende fase alsnog in gebruik genomen. Wel investeerde C&D Foods



De finishing touch: de Atlanta foliewikkelaar, geleverd door Idépack, voorziet de pallets van een strak jasje



Door de nieuwe werkwijze steeg de buffervoorraad in het magazijn, dat plaats biedt aan 4.200 pallets, aanzienlijk



Als de orders binnenkomen, worden de diverse smaken aangevoerd naar de nieuwe lijn, waar ze vooralsnog handmatig worden afgestapeld. In een volgende fase wordt ook dit traject geautomatiseerd



Het palletiseren van de klantorder, inclusief het plaatsen van tussenlegvellen, gebeurt volledig automatisch

– naast de nieuwe verpakkinglijn – in een nieuwe palletiseermachine (van het Deense DAN Palettisers) en een Atlanta folie-wikkelaar, geleverd door Idépack. "Met DAN hebben we heel goede ervaringen. Het zijn betrouwbare machines en – en dat was gezien de risico's in dit geval zeker interessant – DAN biedt de mogelijkheid om een compleet nieuwe machine te huren. De keuze voor de wikkelaar was eveneens een logische. Idépack vertegenwoordigt zowel DAN als Atlanta én ze zitten om de hoek. Dat laatste is zeker plezierig met het oog op service en toekomstige capaciteitsuitbreiding", legt Van Betuw uit.

### Tijdsdruk en complexiteit

In een tijdsbestek van amper vijf weken werd het gehele project geïmplementeerd. "Dat is extreem kort", weet ook Van Betuw, "maar het kon niet anders. Het uitbestedingscontract met het bedrijf dat het natte blikvoer voor C&D Foods maakte, liep af en we konden hier pas beginnen als de overname definitief zou zijn. De nieuwe verpakkingruimte, die eerder magazijn was, moest ook nog worden voorzien van een nieuwe vloer en verlichting. De tijd begon dus écht te dringen. Maar dankzij een intensieve samenwerking – zowel tussen Idépack en ons als tussen Idépack en de producenten van de overige machines – is het helemaal goed gekomen. De

palletiser is bijvoorbeeld eerst helemaal gebouwd en getest bij DAN, zodat het systeem in nog geen drie dagen operationeel was." Naast de tijdsdruk was de complexiteit van het project volgens Van Betuw een van de grotere hobbels: "Mede gezien het financiële risico is het een lastig verhaal. Het is niet zo dat je een bak geld krijgt en in één keer de hele faciliteit opnieuw mag inrichten. Er moet heel goed vooruit worden gedacht, bijvoorbeeld over de positionering van machines, rekening houdend met toekomstige uitbreidingen." Ook hadden de veranderingen natuurlijk de nodige impact op de hele operatie, ook op het logistieke proces. Hoewel er nog steeds trays blikvoer met één smaak worden verpakt, betreft het merendeel van de orders (circa 70%) multipack verpakkingen. Waar voorheen het blikvoer direct na de processing werd verpakt, worden deze blikken nu gepalletiseerd. De pallets worden hierbij automatisch voorzien van tussenlegvellen, waarna ze naar het magazijn worden getransporteerd en als buffer worden opgeslagen voor de nieuwe verpakkinglijn. "Gelukkig hebben we een redelijk groot magazijn, met 4.200 palletplaatsen ter beschikking", vervolgt Alfred van Betuw.

### Positieve impuls

Als de orders binnenkomen, worden de diverse smaken aan-

gevoerd naar de nieuwe lijn en verdeeld over de opzetpunten. Omdat er per tray maximaal vier smaken zijn, zijn er ook vier opzetpunten, verdeeld over zes invoerbanen. Zolang de depalletiser nog niet in gebruik is genomen, worden de blikken handmatig ingevoerd. Het systeem weet vervolgens welke smaak waar staat, en verdeelt de blikken over de invoerbanen, die ze naar de multipack krimpstraal voeren. "Bij 12-packs verpakkingen wordt er nog een extra onderlegplaatje toegevoegd, omdat er een stevigere ondergrond nodig is", vult Van Betuw aan. Via een transportband worden de verpakte blikken van de krimptunnel naar de palletiser getransporteerd, waarna de wikkelaar het geheel van een krimpfolie voorziet en de order klaar is voor verzending. Het ziet er allemaal fraai uit,

maar het project is nog lang niet af. Later dit jaar verwacht Van Betuw een tweede verpakkingmachine, voor het verpakken van 24-packs, te integreren. Met de integratie van een depalletiser en een (DAN) palletiser met een grotere capaciteit, kan de multipack verpakkinglijn zijn beoogde productiecapaciteit leveren. Daarna kunnen diverse afvoerlijnen worden gecombineerd en kan het transport van en naar het magazijn worden geautomatiseerd. Ambities zijn er volop. En dat was in de afgelopen maanden wel anders. "Ik durf dan ook te stellen dat C&D voor deze fabriek écht de redding is geweest. Je ziet dat de investeringen van de afgelopen tijd een positieve impuls zijn voor de mensen op de werkvloer. Er ligt weer een mooie toekomst in het verschiet", besluit hij.

## Wie wat waarom?

- Wie? Diervoederproducent C&D Foods nam de productiefaciliteit van Nestlé Purina in IJmuiden over. Idépack verzorgde, als importeur van DAN Palettisers en Atlanta foliewikkelaars, een deel van de nieuwe verpakkinglijn.
- Wat? C&D Foods nam een nieuwe verpakkinglijn in gebruik voor het verpakken van 'nat' blikvoer. De blikken worden met meerdere smaken per tray verpakt.
- Waarom? Door de overname van de productiefaciliteit is de focus verlegd van A-label naar private label. Bovendien wordt er nu geleverd aan met name Britse retailers. En die stellen heel andere eisen aan de verpakking.



"Als je klanten snel en goed wilt bedienen, moet je bepaalde risico's durven nemen", weet Alfred van Betuw