

Tekst en beeld Valérie Coupez

Authentieke smaken, state-of-the-art productietechnieken

Brood bakken is en blijft een ambacht. Authentieke smaken liggen aan de basis van de recepturen die La Lorraine Bakery Group met een passie voor bakken en met de modernste technieken maakt. Sinds kort is er op de productievloer in de vestiging in Erpe-Mere een cobot aan de slag in de verpakkingsafdeling. Medewerkers kunnen zo hun rug sparen en zich toeleggen op andere taken. Een sterk staaltje techniek, want de ruimte was bijzonder beperkt. Een kolfje naar de hand van KoMotion.



De cobot moest vanuit zijn cel van met beperkte footprint twee lijnen kunnen bedienen en uiteraard aan alle veiligheidsvoorschriften voldoen. Een kolfje naar de hand van KoMotion.

La Lorraine ontstond in 1939 als een kleine bloemmaalderij in Gent. Vandaag telt de Belgische bakkerijgroep meer dan 4.300 medewerkers verspreid over twaalf productiesites. De rode draad in dit succesverhaal is de stevige passie voor bakken. In zijn zoektocht naar nieuwe, authentieke smaken is het bedrijf met hoofdzetel in Ninove die passie blijven koesteren. Van het malen van het graan in de eigen molen tot op de productievloer. Ze vormt als het ware het hoofdingrediënt in de 1.450 verschillende producten, van zoet tot hartig, van vers tot diepvries, die La Lorraine in zijn gamma telt. Een groeiverhaal dat ook nog helemaal niet ten einde is. "We verwachten de komende jaren een sterke stijging in het segment diepvriesproducten. Om daarop te anticiperen zijn we in Erpe-Mere alvast begonnen met de bouw van een nieuwe productiehal voor baguettes en kleine broodjes. Die moet de capaciteit verdrievoudigen", vertelt productieassistent Tiemen Van Der Straeten.

Meer ergonomie creëren

Dat wil niet zeggen dat de huidige productie aan zijn lot wordt overgelaten. Integendeel. La Lorraine blijft voortdurend uitkijken hoe het kan optimaliseren om de veiligheid en ergonomie voor zijn medewerkers te verbeteren. Een recent voorbeeld is de integratie van een cobot in de verpakkingsafdeling in Erpe-Mere. Van Der Straeten: "Respect voor mensen wordt hier hoog in het vaandel gedragen. We doen er alles aan om ze zo weinig mogelijk met dozen te laten sleuren. Een aantal robotinstallaties hebben daarom al een deel van het palletiseerwerk overgenomen. Maar voor verschillende productielijnen was er niet vol-



Kim Aerts en Tiemen Van Der Straeten: "Je kan hier echt spreken van een samenwerking. KoMotion legde daarbij enorm veel flexibiliteit aan de dag, om alles binnen de vooropgestelde timing te realiseren."

doende ruimte beschikbaar. Daar gebeurde het afnemen van de productieband en het stapelen nog manueel. Iets waar we verandering in wilden brengen, omdat het toch om gewichten tot 8,5 kg gaat."

Cobot op beperkte ruimte

La Lorraine had na het zien van een demo van cobots inspiratie gevonden voor een oplossing. Het zou een primeur voor de groep worden. "Voor de implementatie wilden we lokaal kijken. Door de ruimtelijke beperkingen hadden we echt een installatie op maat nodig. Om snel uit de nood geholpen te zijn, wilden we een partner in de buurt. Voor machines op maat is de sleutel echt samenwerking." Een keuze die hen bij KoMotion bracht, om de hoek in Erpe-Mere, maar met een stevige reputatie in machinebouw en al ervaring in cobotprojecten. Ervaring die ook van pas zou komen want de cobot moest vanuit zijn cel van met beperkte footprint twee lijnen kunnen bedienen en uiteraard aan alle veiligheidsvoorschriften voldoen. "Aan weerszijden kreeg de cobot een palletplaats mee. Hij kan per minuut 6,5 dozen wegzetten, dankzij de externe liftas tot 2.450 mm hoog. Het enige wat de operator moet doen is aangeven om welk product en welk stapelpatroon het gaat. Van zodra het pallet gevuld is, vraagt hij vervolgens toegang tot de cel om het pallet te wisselen en de cobot kan weer verder."



"Om snel uit de nood geholpen te zijn, wilden we een partner in de buurt. Voor machines op maat is de sleutel echt samenwerking."



De cobot kan per minuut 6,5 dozen wegzetten bij La Lorraine, dankzij de externe liftas tot 2.450 mm hoog.



Sinds kort is er op de productievloer van La Lorraine in de vestiging in Erpe-Mere een cobot aan de slag in de verpakkingsafdeling.

Flexibiliteit troef

KoMotion bereidde de installatie tot in de puntjes voor in zijn atelier, maar ging ook dat stapje verder op de werkvloer. "Je kan hier echt spreken van een samenwerking. De perfecte omstandigheden in het atelier en de realiteit in de productie liggen altijd wat uiteen", weet Van Der Straeten. In dit geval bleek de kwaliteit van de dozen soms een struikelblok. "Wij van onze kant hebben de kwaliteit van het inpakproces verbeterd, zodat de dozen deukvrij richting de cobot kunnen. Zij zorgden er dan weer voor dat de tolerantie van de cobot verhoogde tot het gewenste resultaat. Limieten die ter plaatse werden fijn geregeld. KoMotion legde daarbij enorm veel flexibiliteit aan

‘KoMotion bereidde de installatie tot in de puntjes voor in zijn atelier, maar ging ook dat stapje verder op de werkvloer’

de dag, om alles binnen de vooropgestelde timing te realiseren. Op 15 augustus, een feestdag en een zondag, waren ze hier bijvoorbeeld druk in de weer. Dat heet dan samen ervoor gaan. Sinds 22 juli is de cobotcel operationeel. Nieuwe technologie brengt altijd wat drempeelvrees met zich mee, maar in dit geval was niemand er rouwig om geen dozen meer te moeten torsen. Bovendien is het een project met een zeer korte terugverdiëntijd. KoMotion leverde hier echt een visietekortje af." ■