

Colruyt automatiseert diepvriesafdeling

18-07-2014 00:00

Colruyt gebruikt in haar distributiecentrum in het Belgische Halle een nieuwe installatie die de afhandeling van diepvriesgoederen automatiseert.

Het systeem moet de arbeidsomstandigheden voor medewerkers comfortabeler maken. Zij werken nu alleen nog aan het einde van de diepvrieslijn, waar de temperatuur nu drie graden is. Voor de implementatie van het nieuwe systeem was dat 27 graden onder nul.

Naast een stijging in de temperatuur is ook de ergonomie verbeterd. Zo kan het personeel nu de hoogte van hun werkpost regelen. De ingebruikname van de installatie heeft ook gezorgd voor een nieuwe werkregeling met meer afwisseling.

Met de installatie boekt Colruyt ook een efficiëntiewinst, omdat het aantal klaargemaakte colli's per uur toenam tot drieduizend. Daarnaast zet het systeem gevulde dozen automatisch op de juiste plaats. Dagelijks vertrekken er 35 duizend diepvriescolli's naar de winkels van de supermarktketen en dochtervestigingen Bio-Planet en OKay.