

ESTUDIO DE CASO

Testimonio de Morris Quality Bakers

Antecedentes

Morris Quality Bakers es la panadería más fina del noroeste de Inglaterra. Envía todas las mañanas sus productos de panificación y otras especialidades, como pasteles de Eccles y exquisiteces de pastelería, desde su panadería en Coppull, cerca de Chorley, Lancashire, a sus clientes que residen en puntos tan distantes como Cumbria, en el norte, y Staffordshire en el sur. Recibe cerca de 12.000 órdenes por semana y provee sus productos a todo tipo de clientes, desde pequeñas fábricas de sándwiches hasta autoridades locales y supermercados. Actualmente, la inversión realizada en dos sistemas de empaquetado en bolsas FAS SPrint Revolution™ les ha permitido expandir su gama de productos, mejorar la eficiencia de su empaquetado, incrementar la capacidad y hacer posible que sus clientes desechen menos residuos de alimentos.

El incremento en la producción de Morris Quality Bakers se basa no solo en sus productos de panificación y confitería, sino también en las carnes y tartas. En 1912, dos años antes del estallido de la Primera Guerra Mundial, Walter Morris dejó su trabajo en la Cooperativa para instalar su propia carnicería independiente en Coppull. Dos generaciones más tarde, la compañía sigue creciendo y permanece en manos de la familia Morris; en 1973 Henry Morris, el nieto de Walter, asumió el control de la compañía y cambió parte del negocio de carne por su primera unidad de negocios de panadería, lo que dio inicio a una sucesión de eventos que han dado cuenta de la transformación y el crecimiento de la compañía año tras año.

La decisión de centrarse en los productos de panificación surgió en la década del 90, frente a las reglamentaciones cada vez más restrictivas en materia de seguridad de los alimentos. En la actualidad, Morris Quality Bakers tiene 170 empleados en la ciudad y opera una flota de más de 50 camionetas. La compañía sigue siendo una pujante empresa familiar, con Henry Morris y su esposa Christine a la cabeza.

El Desafío

"Envasábamos nuestros productos de confitería a mano," explica el gerente general de la panadería, Carl Green, "lo que limitaba la producción pero nos garantizaba flexibilidad y calidad." Cuando Henry agregó la palabra calidad al nombre de la compañía, esto pasó a ser mucho más que una palabra. Invitamos a nuestros clientes a venir y ver con sus propios ojos el cuidado que tenemos al hornear, envasar y enviar nuestros productos, y ellos reconocen el valor de estas medidas cuando las ven en acción. No había encontrado un sistema que resultara adecuado para nuestros niveles de producción y pudiera incrementar la velocidad de envasado sin comprometer la calidad del paquete, hasta que encontré el sistema FAS SPrint Revolution en el sitio web de Automated Packaging Systems."

Antes de implementar este cambio, los panaderos Morris envasaban 12 pasteles de 5" en una bolsa de polipropileno y le pegaban una etiqueta preimpresa en la que se imprimían los datos del lote. Luego de contactarse con Malcolm Vale, especialista en envasado de alimentos de Automated Packaging Systems, Carl Green y Henry Morris viajaron para presenciar la demostración del sistema FAS SPrint Revolution organizada en Malvern, Worcestershire, y llevaron una selección del producto para probar el sistema.

La Solución

"Instalamos el FAS SPrint Revolution y envasamos algunas muestras," explica Malcolm Vale. "El potencial fue evidente desde el primer momento. Les ofrecíamos un sistema que combinaba los beneficios del envasado a mano (la manipulación cuidadosa, delicada y precisa) con la velocidad de la automatización, bolsas preabiertas y autocerrables, y mucho más."

Nombre de la Empresa

Morris Quality Bakers

Productos que se Empaquetan

Mañanas sus productos de panificación y otras especialidades

Equipo Utilizado

FAS SPrint Revolution™

Materiales Utilizados

SidePouch® bolsas

Retorno de Inversión

"Con este sistema veremos un retorno de inversión al cabo de un año, en gran medida, porque nos ha permitido aumentar la producción significativamente. Hemos podido producir hasta 2500 paquetes de 12 pasteles por día, lo que implica un aumento sustancial respecto de lo que producíamos anteriormente."



Carl Green agrega: "El sistema es compacto, sólido y la calidad es excelente. Además, nos permite tener mucho espacio libre en el área de carga. La altura de trabajo era ideal y el diseño hacía que fuera más fácil envasar los pasteles. Necesitábamos una segunda sesión; Malcolm preparó algunas bolsas de muestra en el tamaño correcto para envasar cómodamente los pasteles para poder conservarlos en perfectas condiciones durante su tránsito y almacenamiento."

El Caso de Negocio

Henry Morris recibió la primera FAS Sprint Revolution en la primavera de 2014: "No hacemos un presupuesto anual de gastos de capital. Si nos parece que algo realmente tiene sentido, como sucedió con esto, entonces simplemente lo implementamos. Con este sistema veremos un retorno de inversión al cabo de un año, en gran medida, porque nos ha permitido aumentar la producción significativamente. Hemos podido producir hasta 2500 paquetes de 12 pasteles por día, lo que implica un aumento sustancial respecto de lo que producíamos anteriormente."

"Este sistema de envasado en bolsas ha hecho mucho más que incrementar nuestra productividad. El equipo de materiales en Malvern, por ejemplo, nos ofreció bolsas con cierres y precintos de seguridad. Dejar de usar bolsas no resellables e implementar bolsas herméticas de 12" fáciles de abrir ha hecho todo más fácil para los servicios de catering. Las bolsas herméticas permiten mantener los bollos frescos de un día al otro, lo que reduce los residuos de los servicios de catering y disminuye sus costos."

"La impresión de datos del producto y del lote directamente sobre la bolsa, en lugar de usar etiquetas adheridas a la bolsa, ha permitido ahorrar tiempo y dinero, un ahorro que ayuda a compensar el costo de nuestras nuevas bolsas herméticas. Y el equipo que usa la máquina está encantado: Es físicamente más fácil para ellos y, en consecuencia, tenemos una mano de obra que trabaja más feliz."

El sistema FAS SPrint Revolution ha permitido además que la panadería reasigne la mano de obra. Anteriormente, un equipo de cuatro operarios podía envasar y etiquetar 200 paquetes de 12 pasteles por hora. En la actualidad, pueden envasar el doble de producción en una bolsa, en la mitad del tiempo y con la mitad de los operarios.

El sistema funciona tan bien que Morris Quality Bakers ha ordenado un segundo FAS SPrint Revolution, tan solo tres meses después de haber recibido su primer equipo. Carl Green explica: "Nos ha abierto el camino para nuevas posibilidades y, en consecuencia, hemos agregado nuevas líneas a nuestra gama de productos. Hace cuatro años presentamos mini paninis para las escuelas (los llamamos "Poco Paninis") y han tenido muchísimo éxito. Ahora los envasamos en bolsas herméticas resellables de 25, lo que significa que la nueva empaquetadora en bolsas se utiliza en toda la panadería."

Bryan Rowland, supervisor de mantenimiento de Morris Quality Bakers, trabajó junto con Malcolm Vale y el equipo de servicio y asistencia técnica de Automated Packaging Systems, liderado por Jim Lockyear, para poner en marcha e instalar el sistema original FAS SPrint Revolution.

Brian Rowland es el líder del equipo responsable de la capacitación y el mantenimiento del sistema. Como explica Malcolm Vale, el sistema se ha personalizado luego de la instalación para optimizar su eficiencia. "En el modo semiautomático, el FAS SPrint Revolution se maneja con un interruptor de pedal, pero Bryan y sus colegas creen que un mecanismo operado de forma manual sería más rápido y más sencillo. El diseño simple y abierto permitía hacer las modificaciones con facilidad."

Conclusión

A mediados de 2014 Morris Quality Bakers ya estará usando dos sistemas FAS SPrint Revolution, y podrá envasar los productos que distribuye todas las mañanas en paquetes resellables con precintos de seguridad que mantienen los productos más frescos durante más tiempo y reducen sustancialmente los residuos de alimentos. Los sistemas incrementan la producción en un 100 % y, al mismo tiempo, reducen la mano de obra requerida a la mitad, lo que libera fuerza de trabajo que se puede reasignar en otro punto de la panadería para aumentar la producción.

El sistema funciona tan bien que Morris Quality Bakers ha ordenado un segundo FAS SPrint Revolution, tan solo tres meses después de haber recibido su primer equipo.

