

Apetit säästää ympäristöä pienentämällä vedenkulutusta

Apetit pienensi vedenkulutusta Säkylän tuotantolaitoksen kasvisprosessissa noin neljänneksen. Säästö syntyi vedensyötön tarkemmalla mitoituksella ja uudella vedenkulutuksen seurantajärjestelmällä.

Elintarvikeyritys Apetit Oy säästää ympäristöä pienentämällä vedenkulutusta kasvisprosessissa Säkylän tehtaalla. Prosessissa valmistetaan satokausituotantona erilaisia juureksia kotimaisiin vihannes- ja valmisruokapakasteisiin.

Veden säästö on merkittävä. Satokausituotannon vedenkulutus on noin 150 000 kuutiota vuodessa säästöjen jälkeen. Määrää voi kuvitella mielessään täyttämällä jalakapallokentän 23 metriä korkealla vesipatsaalla. Hankkeessa vesimassa madaltui kuusi metriä.

Varsinainen hyöty syntyy jäteveden määrän pienentymisestä. Jätevesi on rasite sekä ympäristölle että kukkarolle. Koko määrä puhdistetaan Säkylän tehdasalueen omassa jätevedenpuhdistamossa.

Käytetystä vedestä tulee aina jätevettä. Sen käsittely myös maksaa paljon, kertoo ruokaliiketoiminnan valmistuspäällikkö **Jorma Itäluoma** Apetitilta.

Säästöhankkeessa yritys kävi läpi juuresprosessin kaikki vesisuuttimet, hankki tuotantoon uuden vedenkulutuksen seurantajärjestelmän ja koulutti henkilöstöä.

Kaikki venttiilit ja suuttimet käytiin läpi. Ne myös mitoitettiin uudelleen sillä tavalla, että vedenkäytön säätäminen on helppoa, kertoo Itäluoma.

Reaaliaikainen näyttötaulu tehtaanlattialle

Toinen puoli hanketta oli vedenkulutuksen seurantajärjestelmä, johon kuuluu reaaliaikainen vedenkulutuksen näyttötaulu tuotannon työntekijöille. Aiemmin vain esimiehet seurasivat vedenkulutusta päiväkohtaisesti. Nyt uutta on reaaliaikaisen tiedon tuonti tehtaalla lattiale.

KUVA: PETERI PYSYLAO



Ennen muuta prosessointia kotimainen pinaatti pestään ja huuhdellaan Säkylän vihannestehtaalla. Kuvassa pinaatti on huuhtelussa.

– Tuotannossa on nyt tv-näyttö, josta operaattorit pystyvät seuraamaan eri linjojen vedenkäyttöä eri pisteissä, havainnollistaa Itäluoma.

Näyttötaulussa on kuvattuna tuotannon tehdaslattia ja alueella olevat laitteet. Kulutus eri osissa on havainnollistettu värein ja numeroin.

– Seurantaan on mahdollisuus määrittää vedenkulutuksen rajoja, joiden mukaan alueen väri määräytyy, mainitsee Itäluoma.

Operaattorit säätävät laitteiden vedensyöttöä manuaalisesti paikan päällä.

– Toisaalta vettä pitää myös olla riittävästi. Venttiileitä ei voi säätää näkemättä prosessia eli etäsäätöä emme halunneet, huomauttaa Itäluoma.

Seurantajärjestelmällä lyhyt takaisinmaksuaika

Seurantajärjestelmän kehitys ja käyttöönotto toteutui nopeasti. Tehtaalla oli ennestään tuotannonohjausjärjestelmä, johon seurantajärjestelmän toteuttaja Delta-Enterprise lisäsi uusia ominaisuuksia. Projek-

tiin osallistui sekä Apetitilta että Deltalta kolme henkilöä.

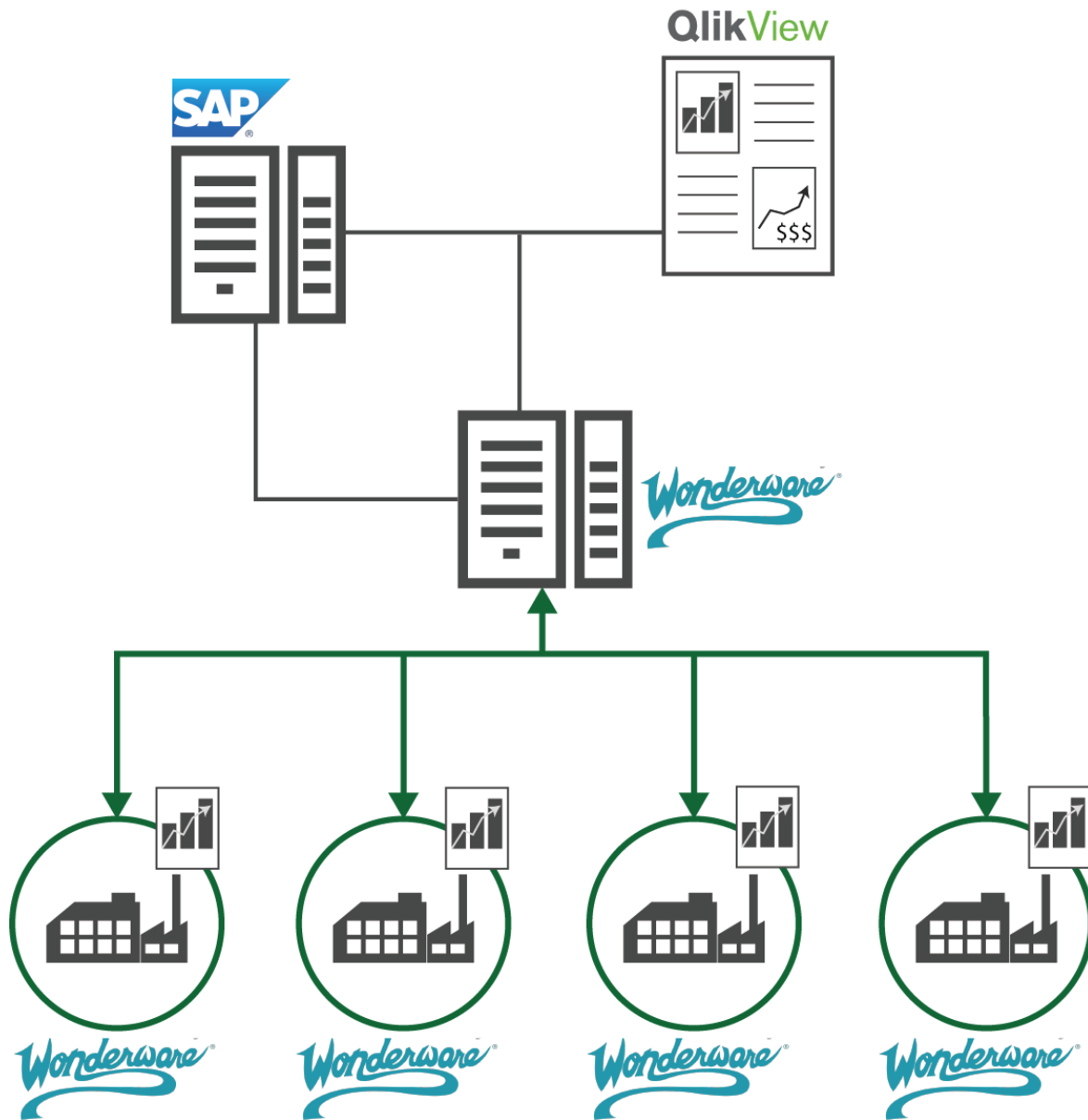
Projektissa määriteltiin järjestelmän halettu toiminnallisuus, käytössä olevat vesimittarit ja suunniteltiin käyttöliittymä. Toteutus valmistui olemassa olevalle tuotannonohjauslustralle parissa kuukaudessa.

– Käyttöönotto järjestelmälle meni hyvin. Meille toimitettu järjestelmä oli valmis suoraan käyttöönotettavaksi, myhäilee Itäluoma.

Apetitilla hanke oli perusteellisesti valmisteltu. Tietohallintojohtaja **Jari Varjo** pitää hanketta hyvin onnistuneena.

– Koko toteutus perustui huolelliseen esitutkimukseen, jossa määriteltiin tavoitetilanne ympäristöasioiden, IT:n ja liiketoiminnan näkökulmasta. Sovitut tavoitteet myös saavutettiin, kiittää Varjo.

– Tästä syntyi hanke, jonka takaisinmaksuaika oli välitön. Muutosten toteuttamiseen saimme mukaan oikeat osaajat, liiketoiminnan ja käyttäjät, jatkaa Varjo. ■



Apetit: oikea automaatio- ja IT-rakenne tuotannonohjaukseen

- Apetit Wonderware MES-ratkaisu sisältää raportoinnin ja liitynnän ERP Business Intelligence toimintoihin.
- Eri tuotantolinjat ja -yksiköt käyttävät samaa keskitettyä mallia ja konseptia, mikä yhtenäistää tuotannon seurannan ja arvioinnin sekä mahdollistaa nopeat projektit ja päivitykset.

Wonderware®
Finland & Baltics
www.wonderware.fi

Helsinki
tel. +358 9 540 4940
automation@klinkmann.fi

St. Petersburg
tel. +7 812 327 3752
info@wonderware.ru

Moscow
tel. +7 495 641 1616
info@wonderware.ru

Yekaterinburg
tel. +7 343 287 1919
info@wonderware.ru

Samara
tel. +7 846 273 95 85
info@wonderware.ru

Kiev
tel. +38 044 495 33 40
info@wonderware.com.ua

Rīga
tel. +371 6738 1617
info@wonderware.lv

Vilnius
tel. +370 5 215 1646
info@wonderware.lt

Tallinn
tel. +372 668 4500
info@wonderware.ee

Minsk
tel. +375 17 200 0876
info@wonderware.by