

# OMRON Cobot hilft Ice Bakers, hohe Nachfrage nach veganem Eis zu erfüllen

***Ice Bakers, ein dänischer Hersteller von pflanzlichem Speiseeis, suchte eine Lösung, den End-of-Line-Verpackungsprozess zu automatisieren und wurde bei OMRON fündig. Mithilfe eines OMRON TM Cobots, der über ein 3D-gedrucktes Saugnapf-Tool verfügt, kann das Unternehmen jetzt problemlos mit der hohen Nachfrage an milchfreiem veganem Speiseeis Schritt halten.***

**Eiscreme ohne Sahne, Milch, oder Eier: Geht das überhaupt?**

2017 begann Claus Sørensen, ein Unternehmer und Eisproduzent aus dem dänischen Thisted, mit der Herstellung von veganem Eis aus Reis und Hafer. Da diese pflanzliche Leckerei in den folgenden Jahren immer beliebter wurde, sollte die manuelle Produktion im Jahr 2020 automatisiert werden, um so den wachsenden Bedarf zu decken.

„Die Verbraucher haben unglaublich gut auf unser veganes Sortiment reagiert, und wir kamen an einen Punkt, an dem wir einige Prozesse einfach automatisieren mussten, um mit der enormen Nachfrage des Marktes Schritt halten zu können“, sagt Claus Sørensen, Eigentümer von Ice Bakers. Mittlerweile produzieren er und sein Team über 30.000 Liter veganes Eis pro Woche.

**Acht Becher auf einen Schlag und 80 Prozent mehr Linienkapazität**

Der kollaborative Roboter (Cobot) OMRON TM wird am Ende der Produktionslinie eingesetzt und verpackt täglich 10.000 bis 12.000 Eisbecher. Er ist mit einem 3D-gedruckten Werkzeug mit Vakuumsauger ausgestattet, das acht Eisbecher auf einmal in einen Karton heben kann. Hierdurch erhöht sich die Kapazität der Linie um 80 Prozent. Zudem entlastet der





automatisierte Ablauf auch Mitarbeiter, sodass sie sich um anspruchsvollere Aufgaben kümmern können.

Die im Jahr 2021 implementierte Lösung wurde von Jysk Elteknik und Jens A. A/S in Zusammenarbeit mit Ice Bakers entwickelt. Hierbei kommt Technologie der TM-Serie von OMRON zum Einsatz, einschließlich Sysmac-Plattform, SPS-Steuerung und anderer Standardkomponenten.

Niels Jørn Poulsen, CEO von Jysk Elteknik, kommentiert: „Wir kennen OMRON gut, und es war schnell klar, dass die TM-Serie von OMRON die beste Technologie für ein derartiges Vorhaben ist.“

### **Wachstum soll nicht durch Kapazitätsbeschränkungen gehindert werden**

Ice Bakers profitiert sowohl von der hohen Kapazität als auch Flexibilität, die kollaborierende Roboter auszeichnet. Die OMRON-Roboterzelle war die beste Wahl für dieses Einsatzszenario. „Dieses Beispiel zeigt gut, was passiert, wenn man als Lebensmittelhersteller ein gutes Produkt erfindet, das von den Verbrauchern nachgefragt wird. Manchmal wird man



von der Realität überholt und benötigt Automatisierungslösungen, die es ermöglichen, die Produktion zu skalieren, damit Kapazität nicht zum Wachstumshindernis wird“, resümiert Torben Friløw, Channel Sales Manager bei OMRON Industrial Automation Europe Denmark.

Die erfolgreiche Zusammenarbeit hat die beteiligten Hersteller ermutigt, künftig weitere Prozesse in der Produktion zu automatisieren.



#### **Über Ice Bakers**

Weitere Informationen über Ice Bakers finden sich hier: <http://icebakers.dk/>

#### **Über OMRON**

Die OMRON Corporation ist eines der weltweit führenden Unternehmen im Bereich der Industrieautomatisierung und stützt sich insbesondere auf die Kerntechnologie „Sensing & Control + Think“. Das Leistungsspektrum von OMRON reicht von elektronischen Komponenten über Industrieautomatisierung bis hin zu Elektronikteilen, sozialen Infrastruktursystemen sowie Gesundheits- und Umwelttechnologien. OMRON wurde 1933 gegründet und beschäftigt derzeit rund 30.000 Mitarbeiter weltweit, die daran arbeiten, Produkte und Dienstleistungen in 120 Ländern zur Verfügung zu stellen. Im Bereich der Industrieautomatisierung unterstützt OMRON die Innovation in der Fertigung durch die Bereitstellung fortschrittlicher Automatisierungstechnologien und -produkte sowie durch umfassenden Kundensupport. Weitere Informationen: <http://industrial.omron.de>