

Robotgennembrud på slagterierne

Publiceret: 16/05/2002 af: MORTEN ASMUSSEN
ErhvervsBladet

Danskudviklet robot overtager det tunge arbejde i slagteriet. Stor udenlandsk interesse for robotten, der samtidig forbedrer hygiejnen mærkbart

Danske slagterier har set skriften på væggen. Små ungdomsårgange og et omdømme som nogle af de mest belastende arbejdspladser er ikke en god cocktail for rekruttering af ny arbejdskraft. Robotter bliver nu sat ind for at tage sig af det hårde slid.

- Vi ved jo godt, at slagteriarbejdet står nederst på listen over de unges foretrukne levevej, men nu vil branchen forsøge at forbedre sit image ved at afskaffe det nedslidende arbejde, siger udviklingschef Jens Ulrich Nielsen, Slagteriernes Forskningsinstitut, der leder slagteribranchens automatiseringsprojekt. I forsøget på at gøre sine hoser grønne over for den unge generation, har den danske slagteribranche afsat 250 mio. kr. til et femårigt udviklingsprojekt, som skal automatisere de mest opslidende arbejdsprocesser i slagteerhvervet. Det første resultat af anstrengelserne viser sig nu i skikkelse af en industriel robot specialfremstillet til automatisk udtagning af organer hos svin. Testforsøgene har vist sig så positive, at robotten for nyligt blev implementeret i den daglige produktion på den ene af to slagtelinjer på Danish Crown-slagteriet i Skive. Robotten overtager noget af det tungeste arbejde i slagteprocessen. Ved optimal slagteproduktion udtages der mere end 30 tons organer i løbet af en arbejdsdag på et stort slagteri, som det i Skive.

Fabrikschef på Skive-slagteriet, Preben Pedersen er så tilfreds med sin nye medarbejder, at han allerede har afsat ca. tre mio. kr. i næste års budget til en tilsvarende robot til den anden slagtelinje. Han gør opmærksom på, at det ikke er sparehensyn, der driver robotinvesteringerne.

- Robotten har sparet os for en enkelt mand i produktionen, så hvis det var af sparehensyn ville det være en dårlig forretning. Det handler om at få det hårde slæb væk, så tunge løft, vrid og drej overlades til maskinerne, siger fabrikschef Preben Pedersen, Danish Crown i Skive. Han glæder sig desuden over en positiv sideeffekt ved robotternes indtog i slagteprocessen, nemlig at antallet af bakterier i de færdige kødprodukter reduceres væsentligt. Hele udtagningen foregår i en samlet proces, hvor det på andre slagterier sker i tre faser. Med den traditionelle metode sker der overførsel af bakterier fra fordøjelseskanaal til slagtekrop, fordi spiserøret overskæres mens organerne er inde i dyret. En yderligere hygiejnisk fordel er, at automatiseringen af de manuelle operationer, at værktøjerne i udstyret kan desinficeres under slagting, og antallet af berøringer fra operatør til slagtekrop mindskes.

- Man kan sterilisere en robot ved at skolde den, men det kan man altså ikke med mennesker, lyder det fra fabrikschefen i Skive, der må leve med at få besøg fra repræsentanter fra alverdens lande, der skal se den nye robot.

Indtil videre har Slagteriernes Forskningsinstitut og firmaet Danfotech SFK, der producerer og markedsfører robotten, leveret til hollandske, japanske og franske slagterier. Udviklingschef hos Slagteriernes Forskningsinstitut Jens Ulrich Nielsen regner med, at organudtagningen vil være automatiseret på samtlige danske slagterier inden for overskuelig fremtid. Han medgiver, at der hidtil har været en smule træghed overfor arbejdsmiljøforbedringer hos slagterierne. Han slår dog samtidig fast, at teknologien hidtil også har været en barriere. Jens Ulrich Nielsen bakkes op af formand for Dansk Robot Forening Leif Dalum, der med sit firma ProInvent har haft en finger med i spillet i udviklingen af den revolutionerende robot.

- Det har hidtil været særdeles problematisk at lave robotter, der kan håndtere organiske emner, fordi de typisk varierer en del i størrelse og form, siger Leif Dalum, der forudser en stor fremtid for robot håndtering af organiske emner.