

CASO DE ESTUDIO

Testimonio de Morris Quality Bakers

Antecedentes

Morris Quality Bakers es la mejor panadería del noroeste de Inglaterra, que suministra productos matutinos, panes y otras especialidades como pasteles de Eccles y dulces de su panadería de Coppull, cerca de Chorley (Lancashire) a clientes de zonas tan lejanas como Cumbria, al norte, y Staffordshire, al sur. Morris gestiona semanalmente más de 12 000 pedidos procedentes de cafeterías, autoridades locales y supermercados. Ahora, gracias a haber invertido en dos sistemas de embolsado FAS SPrint Revolution™, ha ampliado su gama de productos, mejorado su eficiencia de empaquetado, aumentado su capacidad y contribuido a que sus clientes malgasten menos productos.

El auge de Morris Quality Bakers no se basa en el pan y los dulces, sino en las carnes y pasteles. En 1912, dos años antes de que estallase la Primera Guerra Mundial, Walter Morris dejó su empleo en la cooperativa para establecerse como carnicero independiente en Coppull. Dos generaciones más tarde, la empresa sigue en auge y continúa en manos de los Morris; en 1973, Henry Morris, nieto de Walter, toma la decisión de cambiar tres piezas de carne por su primer pastel, desencadenando una serie de acontecimientos que propiciarían el cambio y el crecimiento de la empresa año tras año.

La decisión de centrarse en los productos de repostería se produjo a mediados de la década de los 90, a la vista de unas normativas cada vez más estrictas en materia de seguridad alimentaria. En la actualidad, Morris Quality Bakers proporciona empleo a 170 trabajadores locales y cuenta con una flota de más de 50 furgonetas; continúa siendo un negocio familiar en auge, con Henry Morris y su esposa Christine al mando.

El Desafío

“Solíamos empaquetar nuestras pastas de té a mano,” explica el gerente de la panadería, Carl Green, “y esto limitaba nuestra producción, si bien nos ofrecía flexibilidad y garantía de calidad. Cuando Henry decidió incorporar la palabra QUALITY que, en inglés, significa calidad en el nombre de la empresa, para él era más que una mera palabra. Invitamos a todos nuestros clientes a que nos visiten y vean el cuidado que ponemos en hornear, empaquetar y enviar nuestros productos, y ellos reconocen este valor cuando lo ven. No había logrado encontrar un sistema que fuese adecuado para nuestros niveles de producción y que pudiera incrementar la velocidad de empaquetado sin comprometer la calidad de los envases; pero eso fue hasta que vi el sistema FAS SPrint Revolution en el sitio web de Automated Packaging Systems.”

Antes del cambio, Morris Bakers empaquetaba sus pastas de té de 12,5” en una bolsa de película de polipropileno y pegaba una etiqueta preimpresa que luego se sobrescribía con la información de cada lote. Tras contactar con el especialista en alimentación de Automated Packaging Systems, Malcolm Vale, Carl Green y Henry Morris se desplazaron hasta una demostración del sistema FAS SPrint Revolution en Malvern (Worcestershire), llevando consigo una selección de sus productos.

La Solución

“Configuramos el sistema FAS SPrint Revolution y elaboramos algunas muestras,” explica Malcolm Vale. “El potencial estuvo claro desde el principio, pues les ofrecíamos un sistema que combinaba las ventajas del empaquetado manual (cuidado, precisión y delicadeza en la manipulación) con la velocidad de la automatización, bolsas preabiertas, autocierre y mucho más.”

Nombre de la Empresa

Morris Quality Bakers

Productos Empaquetados

Que suministra productos matutinos, panes y otras especialidades

Equipo Utilizado

FAS SPrint Revolution™

Materiales Utilizados

SidePouch® bolsas

Recuperación de la Inversión

“Este sistema nos permitirá recuperar la inversión en el plazo de un año, principalmente porque ha contribuido a un incremento considerable de la producción. Hemos sido capaces de producir hasta 2500 paquetes de 12 pastas de té en un día, lo que supone un incremento sustancial respecto de las cifras que conseguimos con anterioridad.”



Carl Green coincide en este punto: "El sistema es compacto y resistente, la calidad de elaboración era buena y se disponía de espacio suficiente en la zona de carga. La altura de trabajo era idónea y el diseño facilitaba la introducción de las pastas en las bolsas. Necesitábamos una segunda sesión. Malcolm organizó la elaboración de algunas bolsas de muestra del tamaño adecuado para que las pastas de té pudieran empaquetarse cómodamente, lo que contribuiría a mantenerlas en perfecto estado durante su almacenamiento y transporte."

La Aplicación Empresarial

Henry Morris recibió el primer sistema FAS SPrint en la primavera de 2014: "No incluimos partidas de presupuesto para inversiones de capital cada año. Si algo tiene sentido —y esto lo tenía— lo hacemos. Este sistema nos permitirá recuperar la inversión en el plazo de un año, principalmente porque ha contribuido a un incremento considerable de la producción. Hemos sido capaces de producir hasta 2500 paquetes de 12 pastas de té en un día, lo que supone un incremento sustancial respecto de las cifras que conseguíamos con anterioridad."

"Pero a pesar de la importancia de los números, este sistema de embolsado ha hecho mucho más que incrementar la productividad y la producción. El equipo de materiales de Malvern, por ejemplo, nos ofreció bolsas con cierre hermético y con una tira extraíble de seguridad (anti-manipulación). Al pasar de los paquetes resellables de seis unidades a las bolsas de cierre hermético y apertura fácil de 12 unidades hemos facilitado el trabajo de nuestros clientes. Las bolsas de cierre hermético les permiten mantener los bocadillos frescos durante la noche, reduciendo la cantidad de comida malgastada y contribuyendo a reducir los costes."

"Imprimir la información del producto y del lote directamente en la bolsa en lugar de usar una etiqueta nos ha permitido ahorrar tiempo y dinero; un ahorro que ha contribuido a compensar el coste de las nuevas bolsas de cierre hermético. Y el equipo que utiliza la máquina está encantado: les resulta físicamente más fácil y, como resultado, tenemos una plantilla más contenta."

El sistema FAS SPrint Revolution nos ha permitido reasignar nuestra mano de obra a otras tareas. Antes, un equipo de cuatro personas podía embolsar y etiquetar 200 paquetes de 12 pastas de té por hora. En la actualidad, puede empaquetar el doble de producto en una bolsa, con el doble de rapidez, y con la mitad de personas.

El sistema funciona tan bien que Morris Quality Bakers ha realizado el pedido de un segundo sistema FAS SPrint Revolution, justo tres meses después de recibir el primero. Carl Green nos explica: "Ha abierto nuevas posibilidades y, como resultado, hemos añadido algunas nuevas líneas a nuestra gama de productos. Hace cuatro años introdujimos los mini panini para los colegios - los llamamos Poco Paninis - y han tenido un gran éxito. Ahora los envasamos en bolsas resellables de cierre hermético de 25 unidades, lo que significa que la nueva embolsadora está muy solicitada en la panadería."

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

Brian Rowlands es el director de equipo responsable de la formación y el mantenimiento del sistema. Tal como explica Malcolm Vale, el sistema se ha personalizado desde su instalación para mejorar aún más su eficiencia. "En modo semiautomatizado, el sistema FAS SPrint Revolution opera con un interruptor de pie, pero Brian y sus compañeros coincidían en que un mecanismo manual sería más rápido y sencillo. El diseño sencillo y abierto permitía realizar esta modificación fácilmente."

Conclusión

Para mediados de 2014, Morris Quality Bakers utilizará dos sistemas FAS SPrint Revolution para embolsar sus productos matutinos en paquetes múltiples resellables a prueba de manipulación, capaces de mantener el producto más fresco, y reducir sustancialmente el gasto de comida. Los sistemas están aumentando la producción en un 100 % y, al mismo tiempo, reduciendo las necesidades de mano de obra, que ahora ha podido reasignarse a otras tareas de la panadería para incrementar la producción.

El sistema funciona tan bien que Morris Quality Bakers ha realizado el pedido de un segundo sistema FAS SPrint Revolution, justo tres meses después de recibir el primero.

