

グローバルリーダー味の素 ROBOTIQパレタイジングソリューションで生産性と安全性を向上



産業
産業



ソリューション
パレタイジング



所在地
ペルー



単位
2



会社規模
1000



主な結果
コスト削減

味の素 AJINOMOTO

1909年に設立された味の素は、調味料、食用油、冷凍食品、特殊化学品など幅広い製品で有名な日本の多国籍企業です。

特にドニャ・アウグスタ製品ラインの一貫した品質と人間工学的標準の維持という、ペルー拠点での運用上の課題に直面していた味の素は、生産効率向上戦略の一環として、高度な自動化ソリューションに着目した。

味の素はRobotiqおよびIGPS Technologiesと協力し、RobotiqのAX10およびPE20モデルという高度な協働パレタイジングソリューションを導入しました。



Brian Delgado
プロジェクト・スーパーバイザー,
Ajinomoto ペルー



Emerson Julca
プロジェクトエンジニア,
Ajinomoto ペルー

“これは企業にとっても絶好の機会であり、ラインを下降させ、工程の自動化を支援する。生産性が向上する一方で、安全性や品質といった他のリスクも軽減されるからだ。つまり、Win-Winの状況なのだ。”

— Brian Delgado, プロジェクト・スーパーバイザー, Ajinomoto ペルー





パレタイジングソリューション

ソリューション

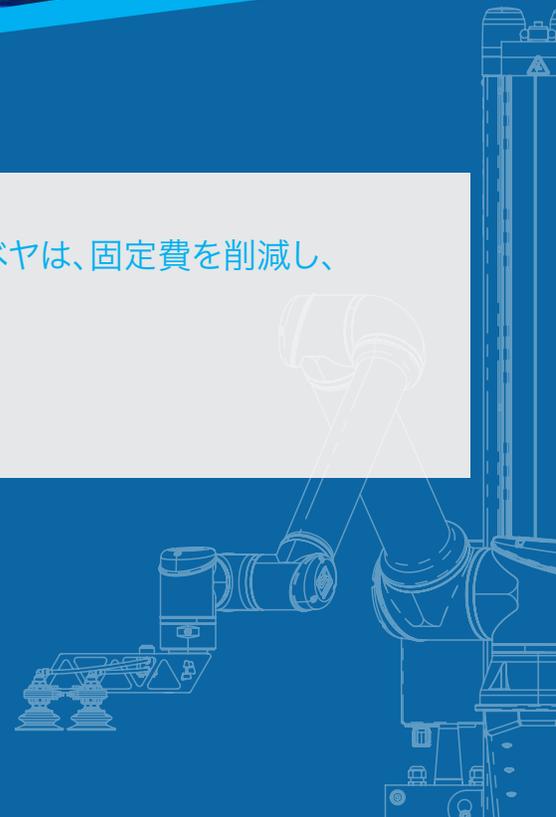
ペルーにおいて、味の素はDoña Augustaブランドの生産ラインにおける品質と人間工学的基準の維持という大きな課題に直面していました。労働集約的な手作業による工程は、コストがかかるだけでなく、安全性と品質に大きなリスクをもたらし、業務全体の生産性と効率に影響を及ぼしていました。

これらの問題を解決するため、味の素はIGPS Technologiesと共同でRobotiq AX10およびPE20コラボレーティブ・パレタイジング・ソリューションを導入しました。この取り組みでは、最先端のバーチャル・リアリティ技術を活用してリスクを軽減し、スタッフのトレーニングを行い、主要な生産作業を自動化することでオペレーションを大幅に合理化しました。



“自動パレタイジング・ソリューションとバキューム・コンベヤは、固定費を削減し、人間工学と完成品の品質に貢献する。”

— Emersson Julca, プロジェクトエンジニア, Ajinomoto ペルー



変革と成功 成功

Robotiq AX10-PE20システムの導入は、味の素のパッケージングと流通プロセスを大きく変えました。

この画期的な自動化により、製品の積み付けと倉庫スペースの利用がより効率的になり、業務全体のスピードと効率が向上しました。

この戦略的なアップグレードは、生産性を向上させるという味の素の目標をサポートするだけでなく、品質と安全性の最高基準を満たすことを保証し、技術革新と卓越したオペレーションへの同社の継続的なコミットメントを反映しています。



**Robotiqパレタイジングソリューションで大きな可能性を引き出す
を活用し、お客様の業務をどのように変革できるかをご覧ください。**

エキスパートとつながる



1-888-Robotiq
robotiq.com/ja