

Référence

Excellente hygiène dans l'entrepôt de denrées alimentaires



Client

ES3



Localisation

York (USA)



Activité

Logistique tiers



Réduction des poussières

80 %

Résumé

« Notre mission est d'utiliser des technologies innovantes. L'installation des purificateurs d'air de Zehnder Clean Air Solutions nous a énormément aidés à atteindre cet objectif et nous donne un avantage concurrentiel. »

Mark Franke, Directeur principal du service Ingénierie et maintenance

Enjeu

Une propreté maximale est la priorité absolue dans cette entreprise. Elle est indispensable pour satisfaire les clients et passer avec succès les audits des autorités (par exemple, de la FDA). La purification de l'air dans l'entrepôt joue un rôle majeur dans ce contexte. La forte charge en poussière dans le centre de distribution a entraîné des coûts de nettoyage énormes et une usure considérable et coûteuse des équipements. ES3 souhaitait également réduire la teneur en poussières pour assurer un environnement de travail sain à ses collaborateurs, garantir la sécurité des denrées alimentaires et maintenir ses propres standards élevés en matière de propreté, qui dépassent souvent les exigences de la FDA.

A propos d'ES3

Avec 1,5 million de mètres carrés, son site de York (Etats-Unis) est le plus grand entrepôt de denrées alimentaires automatisé multifournisseurs au monde. Il abrite les produits de plus de 60 fabricants. Sur ce site, ES3 peut stocker jusqu'à 400 000 palettes de denrées alimentaires non périssables à la fois. Environ cinq millions de caisses sont expédiées à des clients du secteur de la restauration chaque semaine et plus de 20 000 articles sont gérés.

Avantages

Grâce à l'installation des purificateurs d'air de Zehnder Clean Air Solutions, la teneur en poussières dans le centre de distribution a été réduite de 80 %. Résultat : les clients sont très satisfaits car la livraison des marchandises est irréprochable. De plus, les niveaux de sécurité et d'hygiène se sont considérablement améliorés – deux aspects de la plus haute importance dans l'industrie alimentaire. Les besoins de nettoyage ont nettement diminué et les contraintes qui pesaient sur l'infrastructure technique ont été allégées. Cela permet à l'entreprise de réaliser des économies. Les collaborateurs bénéficient également d'un environnement de travail plus sain et plus propre.





Enjeu

Evidemment, la propreté est fondamentale sur les sites de stockage de denrées alimentaires.

« En plus notre engagement à respecter nos standards pour continuer à satisfaire nos clients et fournisseurs, nous sommes régulièrement soumis à des inspections d'agences du secteur, telles que la Food and Drug Administration (FDA, Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux) ou l'Association of International Bakers (AIB, Association internationale de la boulangerie), ainsi qu'à des audits de fabricants, de clients et de détaillants individuels », indique Mark Franke, Directeur principal du service Ingénierie et maintenance chez ES3.

Sur un site de la taille de l'entrepôt d'ES3 à York, où transitent 1 000 camions chaque jour, protéger les produits de la poussière et de la saleté était devenu un enjeu opérationnel et un coût important.

Des audits hebdomadaires à côté d'une zone où les produits sont stockés, ont révélé une présence importante de poussière sur les surfaces planes et en suspension dans l'air, ce qui causait de nombreux problèmes :

- Importants « nuages » dans les zones du site où les palettes étaient manipulées.
- Des barrières physiques avaient dû être installées pour protéger de cette poussière la zone d'entreposage des denrées alimentaires adjacente.

- ES3 dépensait chaque jour des milliers de dollars pour le nettoyage manuel.
- ES3 constatait une usure excessive et coûteuse de ses équipements en raison de l'accumulation de poussière sur les transpalettes et les chariots élévateurs.

ES3 avait besoin d'une solution qui permettrait d'éliminer la poussière dans les proportions requises pour offrir un environnement de travail plus sain à ses collaborateurs, préserver la sécurité des denrées alimentaires stockées dans le bâtiment, rester prête à se soumettre à des inspections et répondre à ses standards élevés en matière de propreté, lesquels dépassent généralement les exigences de la FDA.

Solution

L'un des plus grands clients d'ES3 a résolu un problème d'environnement similaire sur son site européen en installant avec succès des appareils Zehnder Clean Air Solutions. ES3 a contacté Zehnder au moment où le groupe cherchait à développer sa présence aux Etats-Unis. « Dix jours durant, nous avons étudié le site d'ES3 à York », explique un expert de Zehnder Clean Air Solutions. Nous avons confirmé que la zone des palettes présentait bel et bien des niveaux élevés de poussière. »

Des équipements Zehnder Clean Air Solutions ont été installés, avec deux capteurs de surveillance de la poussière à distance, qui fournissent un retour d'informations en temps réel.

Résultats et valeur ajoutée

Quelques semaines à peine après l'installation des appareils Zehnder Clean Air Solutions, ES3 a constaté des **améliorations notables :**

- Réduction de 80 % de la charge en poussière dans la zone concernée de l'entrepôt.
- Niveau très élevé de satisfaction de la clientèle à la livraison des produits.
- La teneur en poussières des lieux de travail fréquentés quotidiennement par près de 1 400 collaborateurs d'ES3 n'est plus un problème pour la sécurité.
- ES3 a pu supprimer les barrières physiques et redéployer la main-d'œuvre affectée aux opérations de nettoyage vers d'autres zones stratégiques du bâtiment.

Les commentaires des clients et des employés d'ES3 ne se sont pas fait attendre et ils ont été extrêmement positifs.

« Notre mission est d'utiliser des technologies innovantes pour supprimer les pertes et déchets », explique Mark Franke. « Incontestablement, l'installation des appareils Zehnder Clean Air Solutions a contribué dans une large mesure à cet objectif. Grâce à cette technologie dont nos concurrents ne disposent pas, nous bénéficions d'un avantage concurrentiel. Nous avons hâte d'étendre notre relation commerciale avec Zehnder. »

