

מקרה בוחן | סקטור | מזון

יוניקו פוד בע"מ | גובה המענק הממשלתי: 70%

חברת יוניקו פוד עוסקת בייצור מאפים שונים ושיווקם לעסקים רבים בענף המסעדות. מפעל החברה הוקם בשנת 2014 וממוקם בחולון.

אתגרים: החברה התמודדה עם פחת הנוצר בתהליכי הייצור וכן עם צריכת אנרגיה גבוהה.



יעץ מלווה

סוג ההתייעלות



תפעול | ייצור ובקרת איכות

אנרגיה

תועלות צפויות



הפחתה של
10% בצריכת החשמל



צמצום פחת חומ"ג ותוצ"ג
של 12 טון בשנה



חיסכון של
634,000 ₪ בשנה

נתי וינר, מנכ"ל:

"פרויקט ההתייעלות בהובלת המרכז להתייעלות במשאבים ובשיתוף חברת הייעוץ קונסול אפשר לנו לשפר את הייצור במפעל ולהפוך אותו ליעיל יותר וחסכוני יותר הן לחברה והן לסביבה."

גז (מ"ק)	חשמל (קוט"ש)	חומ"ג ותוצ"ג (טון)	החזר השקעה (שנים)	השקעה (ש"ח)	חיסכון (ש"ח בשנה)	פתרון
		12		30,000	600,000	● התייעלות בתהליכי ייצור ● התייעלות בשימוש המיכון הקיים
2,400	12,000		0.05		34,000	
2,400	12,000	12	0.05	30,000	634,000	● סה"כ



תפעול | ייצור ובקרת איכות

אתגרים

החברה התמודדה עם אתגרי הפחת בתהליכי הייצור, בעיקר בעקבות ניהול ידני של תכנון שלבי האפייה:

- ניהול ידני של תכנון הייצור גורם לייצור בהיקפים נמוכים (מדד ה-OEE נמוך).
- מתבצעים סט-אפים רבים והפסקות בתהליכי הייצור, הגורמים פחיתים.

הצעת הייעול

- התייעלות מבוצעת במספר שלבים בתהליך הייצור:
- השקעה במיכון מתקדם ובהכשרת העובדים אשר יסייעו בהתייעלות הייצור.
 - השקעה בטיוב המסוע בשלב יציאת הבצק מהתנור ובשלב צינון הבצק, בכדי למנוע נפילות ולאפשר קירור מיטבי אחרי האפייה.
 - הסדרת נהלים ואופן העבודה בשלב האריזה, לשם צמצום פסילות של תוצ"ג.

פוטנציאל תועלת

פוטנציאל חסכון שנתי של כ-12 טון חומ"ג ותוצ"ג, המוערכים בעלות של כ-600,000 ₪.

אנרגיה

אתגרים

תהליכי האפייה מתבססים על תנורים הפועלים על גז ומערכות חשמליות נוספות. תהליכי הייצור המתנהלים באופן ידני, לצד יעילות נמוכה של המיכון, משפיעים על הצריכה האנרגטית הגבוהה במפעל.

הצעת הייעול

ניתוב ותכנון מדויקים של כוח האדם במפעל וצמצום שעות הייצור יאפשרו ייצור רציף, שימוש מלא במיכון הקיים והגדלת היעילות האנרגטית.

פוטנציאל תועלת

פוטנציאל חסכון שנתי של כ-2,400 מ"ק גז, המוערכים בעלות של כ-28,000 ₪ ושל כ-12,000 קוט"ש ששווים 6,000 ₪ בשנה.

<https://www.unicofood.co.il/>

