

La Huerta

-23° C im Tiefkühlager für Obst und Gemüse

Mit Fertigstellung des ersten automatisierten Tiefkühlagers Mexikos in Silobauweise hat SSI SCHÄFER jetzt in Aguascalientes, rund 560 Kilometer nordwestlich von Mexico City, ein Projekt im mittelamerikanischen Markt realisiert.

Eine Besonderheit bildet das statisch selbsttragende Hochregallager, das für den mexikanischen Tiefkühlgemüse-Hersteller La Huerta sämtliche Sicherheits- und Bauvorschriften der Erdbebenzone erfüllt.



Das knapp 8.750 qm große Lager, das sich über 33 Meter in die Höhe und 140 Meter in die Länge erstreckt, bietet Raum für 13.200 Palettenplätze auf elf Ebenen. Dabei hält der gesamte umbaute Raum eine Temperatur von konstant -23° C. Mit bis zu 90 Ein- und Auslagerungen pro Stunde werden die Paletten von einem der drei automatischen Regalbediengeräte verfahren.

„Durch die Automatisierung konnten wir 40 Prozent an Personal einsparen und die Betriebskosten um 35 Prozent senken“, erklärt Felipe Arteaga, kaufmännischer Leiter von La Huerta. Auf 70.000 bis 80.000 US-Dollar taxiert Arteaga die monatlichen Einsparungen. Innerhalb von vier Jahren sollen sich die Anlagenkosten amortisiert haben.

Projektzielsetzung:

- Einsparung von Lagerhaltungs- und Personalkosten
- bessere Reaktionsmöglichkeiten zur Saison
- Reduzierung der Fehler
- kürzere An- und Auslieferzeiten