

# Bättre arbetsmiljö i Jönköping

av Björn Sigbjörn

**Efter 11 år var det åter dags för ett årsmöte och ett besök i Jönköping och på Arla Foods mejeri där. Mycket mjölk har runnit genom mejeriet under dessa år. Den behandlade mjölmängden har ökat dramatiskt och mejeriets yta har ständigt ökats. Det som nu fångade medlemmarnas intresse var det nya kyllagret och det arbete som gjorts samt görs för att förbättra arbetsmiljön. Ett trettiotal medlemmar deltog under årsmötesdagarna 19-20 oktober 2004.**

På årsmötet lämnade veteranen Björn Sigbjörn sitt sekreterarvärv och avtackades av ordförande Jonas Svensson. Björn har varit sekreterare sedan Mejeritekniskt Forum bildades år 2000. Dessförinnan var han både kassör och sekreterare i Svenska Mejeritekniska Föreningen från 1992 samt under flera år sekreterare i Svensk Mejeriingenjör Förening. Till ny sekreterare valdes Hans Nilsson, mejerichef för Milko i Bollnäs.

Men medlemmarna är inte endast intresserade av mjölk och mejeri. Som vanligt var det inlagt ett kulturellt inslag. Medlemmarna fick besöka Huskvarna Fabriksmuseum och se allt som Huskvarna AB har tillverkat under 300 år. Av döma av kommentarerna kunde alla känna igen saker man haft och använt, från spisar till mopeder. Den första dagen avslutades sedan med en gemensam middag under gemytliga former.

## Problemet med arbete i kyla är löst



*Lennart Jacobsson med sin ungdoms moped*

Projektledare för etapp 1 har varit Lennart Jacobsson, Arla Foods, Göteborg. Inte mycket har skett på 30 år underströk Lennart, bortsett från Skånemejeriers anläggning i Malmö. Orsaken till detta är att kylrummen inte varit något högprioriterat område. Fokus i Jönköpingsprojektet har varit att: förbättra arbetsmiljön, få fler kvinnor, mindre tungt arbete, attraktivt arbete och flytta plockning från bil till kyllager. Problemet med arbete i kyla är löst, förklarade Lennart. Truckförarna har värme i sina truckar, övrig personal klär sig enligt ett klädprogram och personalen står inte helt stilla.

## Större volym och bättre effektivitet

Affärsutvecklingschef Hans Sparf från Swisslog pratade om hur automation skapar nyttor i centraliserad livsmedelsproduktion och visade videos från olika industrier där företaget installerat utrustning. Swisslog har sitt säte i Schweiz, en omsättning på 4 miljarder kr och 2300 anställda. På företagets hemsida, [www.swisslog.com](http://www.swisslog.com), kan mer information hämtas. Kortfattat innebär det att företaget levererar industrispecifika lösningar för automatiska och manuella lager samt distributionscentraler. Trenderna är idag, sade Hans, centralisering, arbetsmiljö, bättre transportekonomi och fyllnadsgrad samt skalfördelar i distributionscentralerna. Förutom i Jönköping har man bl.a. genomfört projekt hos ICAs styckningscentral i Västerås och hos Prior, Hærland, Norge (vitt kött). Projektet hos Prior medförde en volymökning på 60 % och 40 % bättre effektivitet.



Hans Sparf



Markko Vesa

Cimcorp har fungerat som underleverantör till Swisslog. Cimcorp ägdes tidigare av Swisslog men är sedan ett år tillbaka ägt av företagsledningen. Företaget ligger i Ulvsby i västra Finland och har ca 220 anställda. Man tillverkar bl.a. plockrobotar som kan ersätta den manuella plockningen i mejerikylrum. General manager Markku Vesa beskrev hur detta fungerade i mejeriet i Jönköping. Innan detta projekt har Cimcorp gjort en helautomatisering av distributionscentralerna på Valios mejerier i Jyväskylä och Rihimäki. Mer information finns på [www.cimcorp.com](http://www.cimcorp.com).

## Kontrollera regler och rutiner

Arla Foods arbetsmiljöexpert Gunnar Skoglund avslutade föredragen med att berätta om krav och förväntningar på arbetsmiljön i mejerierna kylrum. Viktigaste förbättringar är klädsel och hytter på truckar. Arbete med lyfthjälpmiddel har inte gett positiva resultat. Arbetet går för långsamt. Den fysiska säkerheten måste ägnas stor uppmärksamhet påpekade Gunnar. Det gäller att vara observant på klämrisker och påkörningsrisker. Inför nya system är utbildningen av personalen viktig. Likaså skyltningen. Men glöm inte, sade Gunnar, att kontrollera efterlevnaden av regler och rutiner.

Den andra dagen avslutades med ett väl genomfört och mycket intressant studiebesök på mejeriet under ledning av mejerichefen Anders Andersson.



*Bilderna visar det nya kylrummet med utrustningen från Swisslog och Cimcorp.*