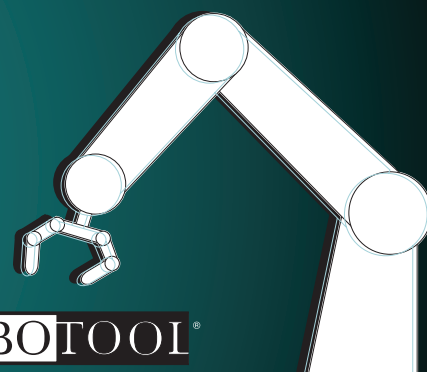


NYHEDSBREVET

Produktivitet

Nr. 1 - Maj 2013



Vores første nyhedsbrev

Vi har besluttet at starte nyhedsbrevet "Produktivitet" og dette er vores første udgave.

Vores mål med nyhedsbrevet er, at udbrede kendskabet til hvad der giver produktivitet i ens forretning.

Vi har skabt produktivitet for en lang række kunder gennem robotteknologi, men begrebet rækker langt videre - og omfatter også uddannelse og organisering.

I hvert nummer finder vi en case, som vi alle kan lære af - og inspirere andre til at foretage noget yderligere.

Vi vil også informere om de tiltag, som RoboTool gør for at hjælpe vores kunder med at øge produktiviteten.

Venlig hilsen / Sincerely

Leif Thomsen
Direktør
RoboTool A/S



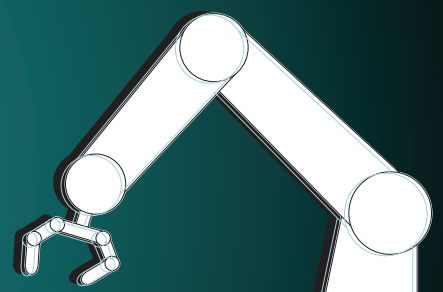
Robotternes egen ambulancetjeneste

Få hotline-service døgnet rundt på dine robotanlæg. Når du tilvælger vores ambulancetjeneste til robotanlæggene, så forsøger vi straks at løse et opstået problem pr. telefon eller via en VPN forbindelse. Er det ikke muligt, så rykker vi ud og bringer anlægget i drift.

Stav ROBOTOOOL på din telefon og ring op!
Så får du forbindelse med vores vagtnummer 7626 8665.

Vi er robotternes egen ambulancetjeneste og vi svarer 24/7/365.

Ring ROBOTOOOL!



Miniportræt af Danrice A/S

Danrice A/S i Ørbæk på Fyn producerer ris og pasta til færdigvareretter i hele Europa. Virksomheden har ialt 30 ansatte hvoraf de 20 er i produktionen. Man leverer årligt 29.000 tons IQF (Individual Quick Frozen) ris og pasta til kendte brands. Det bliver til over 1,3 mio. sække hvert år og en produktivitet på 1.450 ton pr. produktionsmedarbejder. Hermed er Danrice's fabrik i Nyborg en af de mest effektive i verden indenfor denne branche.



- Vi ville egentlig gerne have et par vindmøller stående bag fabrikken, siger direktør Kim Kirkeby med et glimt i øjet - og fortæller, at udover produktiviteten har virksomheden også fokus på energibesparelser.

- Det er en energikrævende proces at koge ris og pasta og fryse det hele ned igen på kort tid. Derfor genanvender vi varmen fra de kogte ris til at forvarme det friske vand, der tilføres kogerens under produktionen. Det er samtidig med til at nedkøle risen, så vi også opnår en energibesparelse på nedkølingsprocessen.

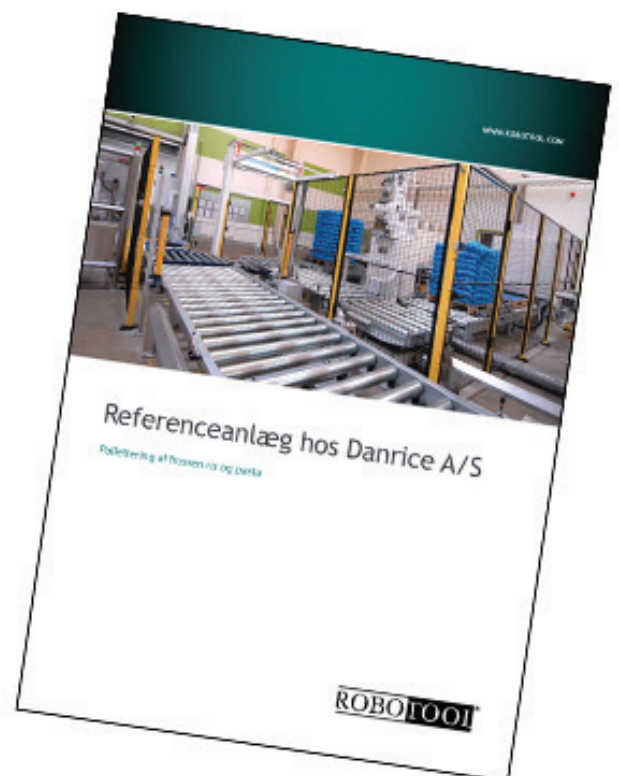
Derudover er vi ved at etablere et samarbejde med en nabovirksomhed om et biogasanlæg, fortæller Kim Kirkeby afslutningsvis.

CASE: Danrice A/S pallerterer årligt 29.000 tons frossen ris/pasta i 1,3 mio. sække

I vores samarbejde med Danrice på Fyn lød opgaven på at producere et robotanlæg, som kunne køre uden driftsstop hele døgnet. Og det skulle holde en opetid på over 99%. Efter de første tre måneders drift er tiden målt og beregnet - og resultatet er, at robotanlægget har kørt med en opetid på 99,5%.

Læs historien på [dette link](#)

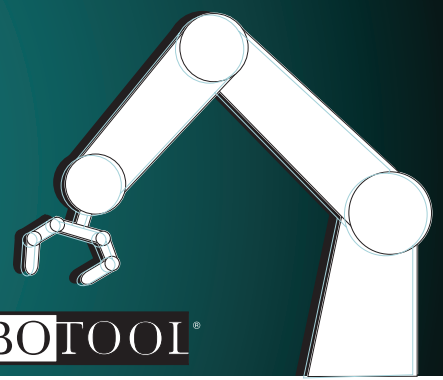
Se også filmen om anlægget hos Danrice på [dette link](#).



NYHEDSBREVET

Produktivitet

Nr. 1 - Maj 2013



Film om RoboTool Se hvordan vi arbejder..

Vi tager dig med på en tur igennem vores virksomhed, så du kan se, hvordan vi sikrer din produktivitet gennem intelligent håndtering.

Se filmen på engelsk på [dette link](#).
Eller på dansk på [dette link](#).

I næste udgave af vores nyhedsbrev "Produktivitet" tager vi på industrimessen HI13 i Herning

- Økonomi og lønsomhed er vores kunders største drivfaktorer, når vi taler robotløsninger.

- Robotterne er kommet for at blive - og de kan være med til at styrke danske virksomheders konkurrenceevne, siger Leif Thomsen, direktør hos RoboTool A/S.

hi [13]

Du modtager dette nyhedsbrev fordi du er kunde hos RoboTool eller tidligere har haft en dialog med os.
© 2013 Robotoool A/S | Alle rettigheder forbeholdes | Ansvarshavende redaktør: Leif Thomsen

ROBOTOOOL[®]

Vestermarksvej 10, DK-6600 Vejen

Tlf. +45 7697 8888 | Servicetelefon tast: ROBOTOOOL = 76 26 86 65 | Email: mail@robotool.com | www.robotool.com