

Reinigungs MARKT

Ausgabe 9 · November 2022

DAS FACHMAGAZIN FÜR TRENDS UND PRODUKTE AUS DER BRANCHE

Messebericht

Galabau

Nürnberg
Teil 1

Anwendungspraxis:

Neuer Reiniger
überzeugt auf
Supermarkt-Boden

Branche:

WISAG setzt bei
Gerätemanagment
auf ToolSense

Hygiene am Arbeitsplatz:

Mitarbeiter fordern
Sauberkeit

Sonderteil

Nachhaltigkeit:

Neues und Wichtiges
aus der Branche

Messebericht

IAA Transportation

Hannover

25. Jahrgang
E47828 · ISSN 1439-7544

Knittler
medien schweiz



ALLE DETAILS
JETZT ONLINE





Egli's frische Küchen-Kräuter gibt Fremdpartikeln keine Chance

Die Software ermöglicht den Weiterbetrieb nach der Wartung

Gerade in der Lebensmittelindustrie sind einwandfrei arbeitende Maschinen unabdingbar: Innovative Herstellungs- oder neuartige Konservierungsverfahren können nur mit technisch aufwendigen Anlagen ermöglicht werden, deren Wartung immer komplexer wird. Zudem besteht das Risiko, dass Fremdteile wie lose Muttern oder Schrauben, abgebrochene Maschinenteile sowie Abrieb als Fremdkörper im Endprodukt landen.

ALTEC
 Rudolf-Diesel-Str. 7 - D-78224 Singen
 Tel.: 0 77 31 / 87 11-0
 Fax: 0 77 31 / 87 11-11
 Internet: www.altec.de
 E-Mail: info@altec.de

ALU-RAMPEN

Um das zu vermeiden, ist eine vollständige Transparenz über alle Anlagen notwendig. Ein Schweizer Lebensmittelhersteller hat daher eine hochwertige Software eingesetzt, die einen Überblick über Ersatzteile und Wartungsintervalle bietet. Gerade in der hygienesensiblen Lebensmittelindustrie sind einwandfrei arbeitende Maschinen unabdingbar: Innovative Herstellungs- oder neuartige Konser-

vierungsverfahren können nur mit technisch aufwendigen Anlagen ermöglicht werden, deren Wartung immer komplexer wird. Zudem besteht das Risiko, dass Fremdteile wie lose Muttern oder Schrauben, abgebrochene Maschinenteile sowie Abrieb als Fremdkörper im Endprodukt landen. Um das zu vermeiden, ist eine vollständige Transparenz über alle Anlagen notwendig. Ein Schweizer Lebensmittelhersteller hat daher eine hochwertige Software eingesetzt, die einen Überblick über Ersatzteile und Wartungsintervalle bietet.

Seit über 50 Jahren produziert die Egli's frische Küchen-Kräuter AG aus dem Schweizer Riedbach in der Nähe von Bern frische Kräuter, Sprossen und andere pflanzliche Zutaten. Das Unternehmen Egli's frische Küchen-Kräuter AG entstand aus dem elterlichen Bauernhof, ist über die Jahre gewachsen und hat sein Produktportfolio stetig erweitert.



Stefan Egli führt das Schweizer Unternehmen. Foto: Egli

Dafür sorgen nicht nur die zahlreichen Mitarbeiter, sondern auch die technischen Anlagen für die Aufzucht, Ernte und Verpackung der Lebensmittel.

Die Maschinen, die bei Egli's eingesetzt werden, müssen mit einer Konformitätsbescheinigung des Herstellers versehen sein. Diese Erklärung bestätigt, dass die Anlage oder die zum Einsatz kommenden Materialien für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Darüber hinaus ist es wichtig, dass die Anlagen in regelmäßigen Abständen gewartet werden. Wer die Qualität seiner Produkte sichern will, muss die notwendigen Reinigungs-, Hygienevorschriften und Hygienefreigaben ständig im Blick haben. Für die Ausführung einer sicheren Instandhaltung hat sich Egli für eine deutsche Software-Lösung entschieden und setzt den Wartungsplaner (<https://www.Wartungsplaner.de>) der

Hoppe Unternehmensberatung aus dem hessischen Heusenstamm ein.

Selbständige Anwendung notwendig

„Für uns war es eine der großen Herausforderungen bei der Instandhaltung, wie wir die Organisation und die Planung der Wartungsintervalle bewerkstelligen“, unterstreicht Stefan Egli, Geschäftsführer der Egli's frische Küchen-Kräuter AG. „Auch die Erfassung der verrichteten Arbeiten und die daraus entstehenden Kosten sowie die Ablage aller benötigten Dokumente war ein wichtiger Faktor für uns“, ergänzt er. Entscheidend war für einen reibungslosen Ablauf, die Mitarbeiter bei ihren organisatorischen Arbeiten zu unterstützen und sie beispielsweise an Prüftermine zu erinnern.

Die Wahl fiel auf die Softwarelösung der Firma Hoppe Unternehmensberatung (<https://www.Hoppe-Net.de>), deren Potential schnell erkannt wurde. „Es ist wichtig, dass die Software nicht nur effizient arbeitet, sondern auch für jeden Mitarbeiter bei uns im Betrieb verständlich ist und uns sofort bei der Umsetzung der geforderten Maßnahmen unterstützt“, so Egli.

Vor der Entscheidung für die Software musste sie aber noch die innerbetrieblichen Kriterien erfüllen. So war es unabdingbar, dass alle Bedienungsanleitungen, Arbeitsanweisungen, Schmierpläne sowie Konformitätserklärungen als PDF hinterlegt werden können. Das betraf ebenso die Wartungsintervalle sowie Wartungsanweisungen. Darüber hinaus war entscheidend, dass die Anwender durch eine spezielle Funktion an den genauen Termin der Instandhaltung erinnert werden. Die Software sollte Wartungsaufträge automatisch generieren und auch ausdrucken können. Weiter sollten Wartungskosten pro Anlage hinterlegt und ausgewertet werden. Die Bedingung durfte dabei nicht zu kompliziert und von jedermann durchführbar sein.

Miele

MOVE YOUR BUSINESS



Miele
MOVE

Der nächste logische Schritt

Intuitiv, transparent, effizient: Miele **MOVE** vernetzt Professional Maschinen, optimiert Prozesse, senkt Betriebskosten – und befreit Sie von Grenzen im Wäsche-management. Lassen Sie sich nicht aufhalten: miele.de/mielemove

Miele Professional. Immer Besser.



Die Software gibt stets einen Überblick über die anstehenden Wartungen im Unternehmen. Foto: Egli's

Eingabe von Maschinendaten und Wartungsintervallen

„Bevor wir das Softwaretool überhaupt produktiv einsetzen konnten, mussten wir die Stammdaten aller Anlagen, Maschinen und Geräte zusammentragen, strukturieren und eingeben“, berichtet Geschäftsführer Egli. Um für eine Übersichtlichkeit zu sorgen, wurden die Komponenten in fünf unterschiedliche Typen unterteilt. Die Software ermöglichte die Anlage von Produktionsmaschinen, Verpackungsmaschinen, Haustechnik, Messgeräte und Betriebsmaschinen. Die Anlagedaten gibt der Anwender in das Tool ein. Hier lassen sich neben Maschinenbezeichnung, Gruppe, Kostenstelle oder Standort auch Bilder, Bedienungsanleitungen, Arbeitsanweisungen, Adressen und andere Informationen hinterlegen. Je mehr Daten der Anwender eingibt, umso korrekter und detaillierter lassen sich Auswertungen und Statistiken erstellen.

In einem zweiten Schritt wurden die Wartungsintervalle festgesetzt. So wissen die zuständigen Mitarbeiter immer, wann sie die Wartungsarbeiten zu verrichten haben. Die Software gibt über eine Erinnerungsfunktion dazu Auskunft. Welche Wartungsintervalle ausgewählt werden, kommt auf die Herstellervorgaben sowie auf gesetzliche Bestimmungen, Arbeitssicherheit und Kundenanforderungen an. Darüber hinaus wurden auch sämtliche Serviceverträge von externen Dienstleistern in der Software erfasst. Was sich nach einer großen Menge an Informationen anhört, wird durch das Tool anschaulich dargestellt. Der Verantwortliche für die jeweilige Maschine kann sich dafür zum Beispiel eine Monatsübersicht mit allen geplanten Arbeiten darstellen oder ausdrucken lassen. Beim Anklicken eines bestimmten Tages erscheinen dann etwa alle Aufträge in der Kurzfassung. So wissen die Mitarbeiter, welche Arbeiten noch anstehen und erledigt werden müssen. Wird eine Wartung durchgeführt, kann der Techniker einen Wartungsauftrag ausdrucken und diesen dann bei erfolgter Wartung unterschreiben. Auch dieses Dokument lässt sich wieder im Tool hinterlegen, sodass jederzeit kontrolliert werden kann,

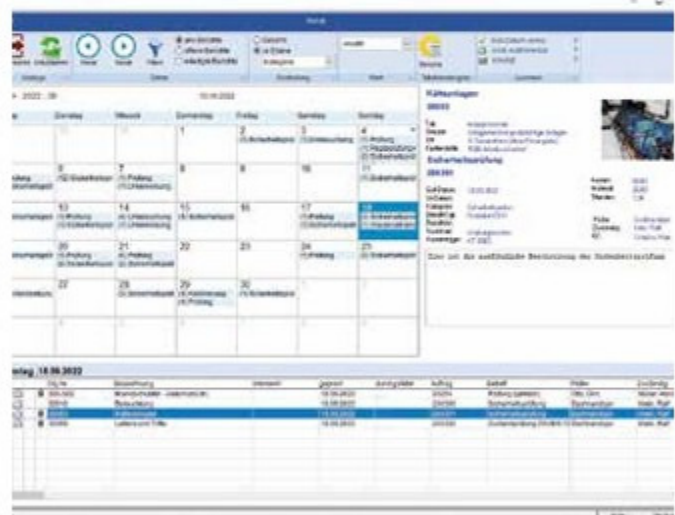


Blick in die Produktionsanlagen des Lebensmittelherstellers. Foto: Egli's

wann die Wartung erledigt wurde. Im Hoppe Wartungsplaner sind die jeweiligen Arbeitsanweisungen verständlich Schritt für Schritt hinterlegt. So können bei Egli's selbst neue Mitarbeiter die Wartungen fachgerecht durchführen.

Konforme Wartung für die Lebensmittelindustrie

Auch bei Defekten außerhalb der geplanten Wartung hat sich die leistungsstarke Software bei der Firma Egli bewährt. „Dank der Dokumentation haben wir genau im Blick, welche Wartungsarbeiten an der Anlage getätigt wurden. So weiß auch ein externer Dienstleister bei einer Reparatur immer lückenlos über die Historie der Maschine Bescheid, wie beispielsweise über die absolvierten Arbeiten oder die verwendeten Ersatzteile“, berichtet Stefan Egli. Die Reparaturarbeiten lassen sich vollständig im Tool dokumentieren und können bei der nächsten turnusmäßig notwendigen Wartung aufgerufen werden. Gerade in der Lebensmittelindustrie ist es wichtig, dass die Maschinen nur dann gewartet werden, wenn sich keine Lebensmittel in oder an der



Screenshot der Wartungsplaner-Software. Der Anwender hat immer alle anstehenden Termine in der Übersicht. Foto: Hoppe



Die Wartungsplaner-Software kann in vielen Branchen eingesetzt und individuell adaptiert werden. Foto: Hoppe

Maschine befinden. Auch über diesen wichtigen Vorgang informiert das Tool. Denn durch eine Wartung könnten Lebensmittel verunreinigt werden. Sind am Ende alle Instandhaltungsarbeiten durchgeführt, muss die Anlage für die Produktion erst wieder freigegeben werden.

Die Freigabe für die Produktion erfolgt beim Schweizer Lebensmittelhersteller in zwei Schritten:

- Zunächst erteilt der Techniker die technische Funktionsfreigabe, nachdem er die Anlage einer ausführlichen Kontrolle unterzogen hat.
- Dann folgt die Hygienefreigabe. Hier muss der Produktionsleiter bestätigen, dass auf der Anlage wieder Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder verpackt werden dürfen.

Alle beiden Freigabeschritte bei Egli's frische Küchen-Kräuter AG werden anschließend im Tool Wartungsplaner protokolliert und archiviert.

Fazit

Die Wartung der Anlagen und Maschinen ist gerade in der Lebensmittelbranche ein heikles Unterfangen. Damit die Hersteller wie die Egli's frische Küchen-Kräuter AG aus der Schweiz mit ihren Maschinen lebensmittelkonform produzieren können, ist eine digitale Unterstützung bei der umfassenden Wartung zielführend. Mit einem Wartungsplaner können die Mitarbeiter die Arbeiten genau nach Plan und zum festgelegten Zeitpunkt durchführen. Dank der lückenlosen Dokumentation sind die Daten der jeweiligen Anlagen jederzeit von Mitarbeitern und externen Dienstleistern abrufbar, sodass sich selbst unerwartete Störungen und Reparaturen schnell beheben lassen können.

Autoren: Thomas Meiler, freier Journalist für Wordfinder PR und Stefan Egli, Egli's frische Küchen-Kräuter AG



Ulrich Hoppe (Unternehmensberatung Hoppe) in Heusenstamm vertreibt die Software an Unternehmen, die regelmäßige Wartungen durchführen müssen. Foto: Hoppe

RKS SYNCLEAN Der Zubehör-Partner für Reinigungsmaschinen

Nußbaumweg 31 • D-51503 Rösrath • Tel.: +49 (0) 2205 94997-72 • info@rks-pu.com www.rks-pu.com