

Konzentration auf (Nuss-)Kern-Kompetenzen

S.I.S. Gruppe versorgt den Nahrungsmittelhersteller Felix mit vielerlei Dienstleistungen

Die Zahl seiner IH-Dienstleister hat der Markenartikler Felix in den letzten drastisch verringert. Zumal jeder zusätzliche Dienstleister ausgewählt, beauftragt, überwacht und abgerechnet werden muss. Je stärker die Dienstleistungen zusammengefasst werden, davon ist der Produzent der bekannten Ültje-Produkte überzeugt - desto besser kann er sich auf seine Kerne, sprich Kernkompetenzen, konzentrieren.

Die Felix The Nut Company, bekannt vor allem für ihre Marke Ültje, unterliegt sehr anspruchsvollen Standards, was Hygiene und Produktqualität angeht. "Wir verarbeiten pro Tag rund 100 Tonnen Erdnüsse, die einen Fettgehalt von mindestens 50 Prozent haben. Antioxidation ist eine große Aufgabe, also zu verhindern, dass die Rohnüsse ranzig werden, aber auch die Schädlingsbekämpfung", sagt Frank Lammers, Qualitätssicherungsmann bei Felix.

Um einen Einblick zu geben, wie vielschichtig die Anforderungen an die moderne Lebensmittelverarbeitung sind, hat Frank Lammers den wichtigsten Dienstleister in seinem Haus dazugebeten, die S.I.S. - Süd-Industrie-Anlagen-Service GmbH.

Die Lebensmittelindustrie ist für sein Unternehmen eine der großen Herausforderungen, sagt Wolfgang Czernitzki. Nachdem Felix 1996 verschiedene Unternehmen mit Einzelaufgaben beauftragt hat, kam es 2002 einer Gesamtausschreibung, da die Unternehmensleitung sich auf ihr Kernge-

schäft konzentrieren will.

Daher liegt die Wartung und Instandhaltung der gesamten Anlagen seit vier Jahren in den Händen der S.I.S..

Ein externer Dienstleister kann seine Energien besser bündeln, daher knapper kalkulieren. Hauseigene, festangestellte Spezialisten für die Reinigung und Wartung von Produktionsstraßen sind notwendigerweise zu Wartezeiten verurteilt, weil sie Stillstandzeiten der Anlage nutzen müssen. Ein Externer kann die Arbeiten auf solche Zeiten konzentrieren, an denen die Anlage sowieso stillsteht: nachts und am Wochenende.

Immissionsintensive Bereiche wie die Röstanlagen werden täglich von Ablagerungen befreit, doch auch geringer belastete Teile wie die Abfüllmaschinen unterliegen einem intensiven Reinigungszyklus. Bewegte Anlagenteile und Lebensmittel - das ist eine schwierige Kombination. Michael Ehms, Objektleiter der S.I.S., erläutert: "Die Hydraulik und alle Schmierstellen der Anlage müssen mit lebensmittelechten Fetten geschmiert werden. Diese Fette bleiben im Betrieb weniger lange stabil als gewöhnliche Schmierfette in vergleichbaren Anlagen. Darum ist im



Im Vordergrund steht bei der S.I.S. Gruppe sowie im Bild der Firmengründer Wolfgang Grunert. Tatkräftig unterstützt wird er - von rechts nach links - vom Vertriebsgeschäftsführer Alfons Beige; Wolfgang Czernitzki, GF der Tochtergesellschaft ISM und Technischer Leiter der S.I.S. Gruppe sowie dem Kaufmännischen GF der Gruppe, Markus Tomasek.

Abstand von sechs bis acht Wochen neben der Reinigung zugleich eine Generalüberholung fällig, dann zerlegen wir eine Anlage völlig." Nach Feierabend, wenn die Produktion angehalten ist, rückt der Dienstleister mit einem zehnköpfigen Team an. "Wir haben eine Software entwickelt, mit der wir sämtliche Arbeitsschritte steuern, jeder einzelne Arbeitsschritt wird quittiert. Das ist Qualitätssicherung auf grundlegender Ebene, bei jedem einzelnen Mitarbeiter", sagt Wolfgang Czernitzki. Es gehört zu den Grundlagen einer vertrauensvollen Zusammenarbeit, dass der Dienstleister deutlich macht, dass die Prinzipien des Auftraggebers verstanden werden. S.I.S. hat eigens ein Kataster für Reinigungsmittel erstellt: "Unsere Mitarbeiter sind angehalten, die niedrigste Klasse eines Mittels zu wählen, das sind die schonendsten Mittel. Diese Mittel sind der S.I.S. Standard, von dem weichen wir nur ab, wenn der Kunde angibt, dass das Mittel nicht ausreichend wirkt", so Czernitzki.



KAISER Brand Design e.K.
Römerstraße 2
63791 Karlstein a.M.
Telefon 06188-9928-0
Telefax 06188-9928-20
info@kaiser-brand-design.de
www.kaiser-brand-design.de