

Sonderdruck



Fachorgan des Bundesinnungsverbandes des Gebäudereiniger-Handwerks www.rationell-reinigen.de

Mehr als nur Nüsse in Dosen füllen

In der Lebensmittelindustrie gelten strenge Standards

Bei der Felix The Nut Company liegen seit vier Jahren die infrastrukturellen Dienstleistungen und Wartungen der Anlagen in den Händen der Süd-Industrie-Anlagen-Service GmbH (S.I.S.). Eine verantwortungsvolle Aufgabe, denn die Standards in der Lebensmittelindustrie sind nicht nur bei der Produktion äußerst streng – auch für den Dienstleister liegt die Messlatte hoch.

Aus der Schütte regnet es Mandeln. Ein herrlicher Duft erfüllt den Raum, die rostroten Nüsse sind ummantelt von einer fein ausgewogenen Schicht aus Honig und Salz, da

läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Am liebsten möchte man mit beiden Händen zugreifen, oder noch besser: gleich den ganzen Sammelwagen aus dem Werk entfernen. So einfach geht das zum Glück nicht. Die Felix The Nut Company, bekannt vor allem für ihre Marke Ültje, ist zu Recht stolz auf ihre Sicherheit. Deren Aufgabe ist es weniger, hungrige Besucher daran zu hindern, dass sie sich mit honigerösteten Mandeln davonmachen, als ihren Kunden hochwertige Produkte zu gewährleisten. „Die lebensmittelproduzierende Industrie 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. Ranzige Nüsse und die



Hohe Hygienestandards muss der Dienstleister S.I.S. bei Felix The Nut Company sicherstellen.

Unsere Erfahrung ist Ihr Gewinn:

REINIGUNG FÜR HYGIENISCH EINWANDFREIE LEBENSMITTEL

Mit einer Kombination aus neusten Technologien und bewährten Arbeitstechniken schaffen wir für Sie und Ihre Bedürfnisse die perfekte Lösung. Unsere Wartung und Reinigung Ihrer Produktionsanlagen garantiert die Produktsicherheit Ihrer Lebensmittel.

Unser flächendeckendes Niederlassungsnetz ermöglicht, Sie individuell und persönlich zu betreuen und Ihre Bedürfnisse vor Ort kennen zu lernen.

Unsere kompetenten Mitarbeiter reinigen Ihre Anlagen nach den strengen Hygienegerichtlinien. Für Ihre Sicherheit und die Ihrer Kunden.

Unsere Erfahrung und Innovation sichern Ihren Erfolg!

S.I.S. GRUPPE
Münchner Straße 144 · D-85757 Karlsfeld · Tel. 0 800/0 00 21 36
info@sis-gruppe.de · www.sis-gruppe.de



Pro Tag werden rund 100 Tonnen Nüsse verarbeitet – hier ein Blick auf eine Schütte mit honigerösteten Mandeln.

Dörrobstmotte sind aber nur der Anfang – es ist erstaunlich, wie umsichtig und genau ein Werk verfahren muss, damit wir Verbraucher keinen Gedanken an eine Gesundheitsgefährdung verschwenden müssen, wenn wir im Regal zur Packung Salzmandeln oder Erdnüsse greifen. Um uns einen Einblick zu geben, wie vielschichtig die Anforderungen an die moderne Lebensmittelverarbeitung sind, hat Frank Lammers den wichtigsten Dienstleister in seinem Haus dazugebeten, die Süd-Industrie-Anlagen-Service GmbH, kurz S.I.S.

Herausforderung für den Dienstleister ...

Die Lebensmittelindustrie ist für sein Unternehmen eine der großen Herausforderungen, sagt Wolfgang Czernitzki, tech-

nischer Leiter der S.I.S.-Gruppe. Nachdem Felix 1996 verschiedene Unternehmen mit Einzelaufgaben beauftragt hat, kam es 2002 zu einer Gesamtschreibung, da die Unternehmensleitung sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren will. Dies ist einer der großen Vorteile der Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern – man kann sich auf den eigentlichen Unternehmenszweck konzentrieren.

Daher liegt die Wartung und Instandhaltung der gesamten Anlage seit vier Jahren in den Händen der S.I.S. Der Dienstleister hat dabei eine breitgefächerte Aufgabenstellung zu bewältigen. Sie umfasst beispielsweise Arbeiten an der Verwiegeeinrichtung einschließlich Demontage, Reinigung und Desinfektion und anschließen-



„Die Reinigung von lebensmittelproduzierenden Anlagen ist eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe: Falsche Reinigungsmittel und Spuren davon könnten sich bei unfachmännischer Arbeitsweise mit dem Produkt vermischen.“

der Remontage – entweder nach einem Produktwechsel oder turnusmäßig am Wochenende. An der Dosenabfüllanlage, um ein weiteres Beispiel zu nennen, werden die Vakuumverschleißer beziehungsweise deren Dichtungen kontrolliert und bei Bedarf auch ausgewechselt. In der Rösterei werden die Friteusen gereinigt, genauer gesagt: mit Säure ausgekocht und anschließend neutralisiert. Oberstes Gebot ist bei allen Arbeiten stets die absolute Sicherstellung der geforderten Hygienestandards.

Wolfgang Czernitzki: „Besonders in dieser Branche legen unsere Kunden größten Wert darauf, dass ihre hauseigenen Standards vom Dienstleister implementiert werden. Unsere wichtigste Aufgabe liegt darin, unser eigenes Personal zu sensibilisieren, etwa für Staub- und Fusselfreiheit, aber auch für eine grundlegende Arbeitsgenauigkeit und damit Arbeitssicherheit. Das fängt mit sehr fundamentalen Dingen an, so darf in

den Produktionshallen z. B. kein Glas verwendet werden. Denn es dürfen keinesfalls Scherben in die Nähe des Produkts gelangen, sonst muss die gesamte Fertigungsstraße gestoppt, die Umgebung abgesperrt und großflächig gereinigt und in der Nähe befindliche Produkte entsorgt werden. Solche Ausfälle möchte man vermeiden.“ Der Teufel kann aber auch in ganz unerwarteten Details stecken. Wenn man das falsche Reinigungsmittel verwendet und Spuren davon sich mit dem Produkt vermischen, kann es bei Öffnung einer Packung zu einer unangenehmen Geruchsentwicklung kommen. „Die Öffentlichkeit ist gnadenlos, da darf einfach nichts passieren“, sagt Czernitzki. Der Betrieb einer lebensmittelproduzierenden Anlage ist eine sehr verantwortungsvolle Angelegenheit, deren Reinigung und Wartung doppelt aufwendig. Kein Wunder, dass Betreiber solcher Anlagen die Wartung nur ungern in fremde Hände abgeben.



Staub und Fettrückstände lagern sich bei der Verarbeitung von Nüssen ab – alles muss gründlichst entfernt werden.



Die Unterhaltsreinigung im Treppenhaus ist im Vergleich zu den äußerst anspruchsvollen Arbeiten in der Produktion für die Mitarbeiter fast eine Erholung.

... Vorteile für den Kunden

Doch die Vorteile sind einfach zu errechnen: 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.

Und der Arbeitsaufwand ist in der Tat beträchtlich. Fertigungsstraßen stecken voller Elemente, die in ständiger Bewegung sind, und diese brauchen dauernde Pflege und Wartung. Erschwerend kommt die Natur des Produkts hinzu: Bei der Verarbeitung von Nüssen und Mandeln entsteht Staub, Reste von Würzmitteln lagern sich an den Anlagen ebenso ab wie Fettrückstände. Immissionsintensive Bereiche wie die Röstanlagen werden täglich gereinigt, doch auch von Ablagerungen 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 An-

lage müssen mit lebensmittel-echten Fetten geschmiert werden. Diese Fette bleiben im Betrieb weniger lange stabil als gewöhnliche Schmierfette in vergleichbaren Anlagen. Darum ist im Abstand von sechs bis acht Wochen neben der Reinigung zugleich eine Generalüberholung fällig, dann zer-

legen wir eine Anlage völlig.“ Nach Feierabend, wenn die Produktion angehalten ist, rückt S.I.S. also mit einem zehnköpfigen Team an und beginnt die Schraubenschlüssel zu schwingen. „Solche Maschinen sind oft über Jahrzehnte in Betrieb. Darum dürfen sechs bis acht Revisionen jährlich keine Spuren zu-

rücklassen, da darf keine Schraube überdreht werden. Deshalb setzen wir nur hochspezialisierte Mitarbeiter für solche Aufgaben ein, die genau wissen was sie zu tun haben. Wir haben eine spezielle Software entwickelt, mit der wir sämtliche Arbeitsschritte steuern, jeder einzelne Arbeitsschritt wird quittiert. Das ist Qualitätssicherung auf grundlegendster Ebene, bei jedem einzelnen Mitarbeiter“, sagt Wolfgang Czernitzki, technischer Leiter der S.I.S.

Dienstleisterprofil

Die Dienstleistungen der S.I.S. umfassen Wartung, Instandsetzung, Reinigung und Verlagerung von technischen Anlagen und Systemen. Für Aufgaben von der Haustechnik beim aufstrebenden Mittelständler bis zur Wartung und Reinigung von Kraftwerken oder voluminösen Fertigungswerken bringt die Gruppe modernstes Know-how mit. Herz der S.I.S.-Gruppe ist das Mutterunternehmen S.I.S. Süd Industrie Service GmbH mit Sitz in Karlsfeld bei München. Tochtergesellschaften sind die ISM Industrie-Instandhaltungs-Service und Montagebau GmbH in Karlsfeld und die Therm Service GmbH für Kraftwerke und Industrie GmbH in Seevetal sowie die S.I.S. Industrieanlagen-Service Ges. mbH Wien in Österreich. Die Mutter-S.I.S. wurde 1975 gegründet. Ältester Bestandteil der Gruppe ist die Therm Service GmbH, die seit 1966 Kraftwerke in aller Welt betreut. Die S.I.S.-Gruppe erzielt derzeit einen Jahresumsatz von 42 Mio. Euro und beschäftigt rund 2000 Mitarbeiter. Der Löwenanteil (1400 Köpfe) entfällt auf die S.I.S. GmbH. S.I.S. Austria beschäftigt knapp 200 Mitarbeiter, ISM GmbH rund 350 und die Therm Service GmbH etwa 30 hochqualifizierte Fachkräfte.

Die Unternehmen der S.I.S.-Gruppe sind zertifiziert nach ISO 9001 und 14001 (derzeit nur Austria, ab Sommer 2006 alle außer Therm Service) und verfahren nach § 19 Abs. 1 des Wasserhaushaltsgesetzes. Das bedeutet, dass unsere Prozesse auf größtmögliche Schonung der Arbeitsumfelder und der Umwelt ausgerichtet sind. Wir suchen und finden täglich neu die Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz, zwischen Mitarbeitermotivation und Erfüllung gesetzlicher Auflagen.

Flexibilität gefordert

Der Auftraggeber ist zufrieden. Flexibilität gehört zum Geschäft, und Flexibilität verlangt er von seinem Dienstleister, besonders wenn unerwartete Entwicklungen auftreten. So entschloss sich Felix vor einiger Zeit, in den Produktionshallen den alten Bodenbelag aus Fliesen gegen eine rutschfestere Beschichtung aus Epoxyharz auszutauschen, der mit Granulat versetzt ist und daher seine Griffigkeit behält, wenn Fett austritt. Allerdings waren damit die herkömmlichen Reinigungsverfahren nicht mehr anzuwenden, mit denen S.I.S. die Fliesen behandelte: Wischgeräte zerfaserten in den kleinen Unebenheiten des Granulats. S.I.S. griff auf die eigene Expertise in Reinigungsmitteln zurück und pfliegte die neuen Böden jetzt

durch Schäume. Mit einer Art Schaumkanone wird das Reinigungsmittel aufgebracht. „Der Schaum wirkt länger auf den Belag ein, damit erreichen wir eine bessere Tiefenwirkung, was sich wiederum positiv auf die hygienische Sauberkeit des Belages auswirkt“, macht Czernitzki deutlich. „Alles weitere ist Routine: der gelöste Schmutz wird mit dem zerfallenen Schaum aufgenommen, fertig.“

Katalog von Arbeitsanweisungen verfasst

Zu Anfang der Zusammenarbeit stand eine intensive Betriebsbegehung: „Zwei Tage lang haben wir sämtliche kritischen Punkte analysiert. Der Aufgabenkatalog war damit aber längst nicht abgeschlossen, er unterliegt einer laufenden Revision. Im Wochenrhythmus sprechen wir eingehend über anliegenden Bedarf. Dazu

gehören auch neue Anforderungen, wenn wir zum Beispiel ein neues Produkt einführen wollen oder eine Zertifizierung vorbereiten“, sagt Frank Lammers. S.I.S. hat einen umfassenden Katalog an Arbeitsanweisungen verfasst, die ebenfalls ständiger Überprüfung und Anpassung unterliegen. Zusätzlich erhält jeder Mitarbeiter konstante Fortbildung, etwa in Gestalt von Hygieneschulungen.

Hygiene, Verbraucherschutz und konsequente Umweltschonung sind in der Tat zentrale Werte für einen Lebensmittelhersteller, und in Konsequenz ein wesentlicher Faktor, der für den Standort Deutschland spricht. Die Gesetzgebung reflektiert das – wobei Verordnungen und Gesetze oft erst erlassen werden, nachdem die Industrie selbst Handlungsbedarf erkannt hat: „Wenn ein Gesetz kommt, haben wir uns oft schon lange vorher Gedanken zu dem



BILDER: KBD

Arbeiten auf vertrauensvoller Basis zusammen (v.l.): Frank Lammers (Qualitätssicherung Felix), Michael Ehms (Objektleiter S.I.S.), Wolfgang Czernitzki (technischer Leiter S.I.S.). Ständige Kommunikation zwischen Dienstleister und Auftraggeber ist unerlässlich.

Thema gemacht“, sagt Olaf Auerwald, Mitglied der Felix-Geschäftsleitung. Neueste Tendenzen sind derzeit Regelungen zur Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe.

Durch ständige Kommunikation zwischen Anlagenbetreiber und Wartungsdienstleister entwickeln sich neue Themen von selbst, lang bevor der Gesetzgeber aktiv wird. So hat S.I.S. jüngst die Wartung der Wasserspender in den Produktionsräumen übernommen. Diese dienen der Versorgung des Personals mit Flüssigkeit, was im Hinblick auf die teilweise erhöhten Temperaturen in den Räumen notwendig ist. „Solche Wasserspender stehen in jedem Großraumbüro. Die Behälter werden ständig gewechselt – aber wer reinigt die Auslassdüsen? Um sowas kümmert sich sonst keiner, wir haben es jetzt ins Programm aufgenommen“, erklärt Wolfgang Czernitzki.

Nur die schonendsten Reinigungsmittel

Es gehört zu den Grundlagen einer notwendigerweise vertrauensvollen Zusammenarbeit, dass der Dienstleister deutlich macht, dass die Prinzipien des Auftraggebers verstanden werden. S.I.S. hat ein eigenes 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.

Man muss eben dort hinschauen, wo es normalerweise niemanden interessiert. So achtet S.I.S. auf die eigenen Reinigungsgeräte: Systemwagen, Mopp und Besen werden durchs ganze Werk bewegt und dürfen keinesfalls selbst zum Herd einer Verunreinigung werden. Daher nehmen S.I.S.-Mitarbeiter regelmäßig Abklatsche von der Oberfläche der Geräte und geben sie zur mikrobiologischen Untersuchung.

Bis eine Portion Salzmandeln also daheim in eine Schale rieselt, braucht sie umfassenden Schutz. Dieser zählt zu ihren Geheimnissen, der Konsument muss sich darüber keine Gedanken machen, sondern kann sorgenfrei genießen.

Zum Abschluss unseres Besuches verrät Felix-Qualitätsmann Frank Lammers noch ein Geheimnis: „Mandeln sind keine Nüsse, sondern Rosengewächse. Erdnüsse übrigens auch nicht, die zählen zu den Erbsen.“ (KAISER Brand Communication)

Gefällt Ihnen dieser Artikel?

Seit 1992 erstellen wir für Industrielle Dienstleister, Medizintechnik und Produzierendes Gewerbe Presseartikel und Werbung und sorgen für die Verbreitung in den richtigen Kanälen.

Technische Themen sind unser Tagesgeschäft.

- **Kommunikation**
(Konzept, Positionierung, Text, Mediaplanung, Pressearbeit)
- **Design**
(Printwerbung von der Anzeige bis zum Messestand)
- **Digitalmedien**
(Fotografie, Präsentationen, Film, Internetdesign)
- **Corporate Identity**
(Logoentwicklung, Namensprüfung, Markeneintragung)

Mehr erfahren Sie unter Tel. 0 61 88 / 99 28 - 0
oder www.kaiser-brand-design.de



KAISER Brand Design