

# Harte Nuss für den Dienstleister

Reinigung und Wartung in der Lebensmittelindustrie



Bild: S.I.S.-Gruppe (2)

**Bis die Leckereien der Marke ültje das Werk in Schwerte verlassen, durchlaufen sie zahlreiche Stationen in der Produktion. Für die Anlagenwartung und Werksreinigung ist mit der S.I.S.-Gruppe seit vier Jahren ein externer Dienstleister zuständig.**

Aus der Schütte regnet es Mandeln. Ein herrlicher Duft erfüllt den Raum, die rostroten Nüsse sind ummantelt von einer Schicht aus Honig und Salz. Am liebsten möchte man mit beiden Händen zugreifen oder gleich den ganzen Sammelwagen aus dem Werk entführen. So einfach geht das zum Glück nicht. Die Felix The Nut Company GmbH & Co. KG, 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 honiggerösteten Mandeln davonmachen, als ihren Kunden hochwertige Produkte zu gewährleisten. „Die Lebensmittel produzierende Industrie unterliegt sehr anspruchsvollen Standards, was Hygiene und Produktqualität angeht“, sagt Frank Lammers, Qualitätssicherungsmanager bei Felix. Der Betrieb einer Lebensmittel produzierenden Anlage ist eine sehr verantwortungsvolle Angelegenheit, deren Reinigung und Wartung doppelt aufwendig.

Dennoch oder gerade deshalb liegt die Wartung und Instandhaltung der gesamten Anlage am Produktionsstandort Schwerte seit vier Jahren in den Händen der S.I.S.-Gruppe. Nachdem Felix 1996 verschiedene Unternehmen mit Einzelaufgaben beauftragt hat, kam es 2002 zu einer Gesamtausschreibung, da die Unternehmensleitung sich auf ihr Kerngeschäft konzentrieren wollte. Die Vorteile für Felix sind typische Argumente für Outsourcing-Entscheidungen: Hauseigene, fest angestellte Spezialisten für die Reinigung und Wartung von Produktionsstraßen sind zu Wartezeiten verurteilt, weil sie Stillstandszeiten der Anlage nutzen müssen. Ein externer Dienstleister bringt die Flexibilität bei den personellen Ressourcen mit. S.I.S. konzentriert die Arbeiten auf solche Zeiten, an denen die Anlage sowieso stillsteht: nachts und am Wochenende. Daher kann der Dienstleister knapper kalkulieren.

Am Anfang der Zusammenarbeit stand eine intensive Betriebsbegehung: „Zwei Tage lang haben wir sämtliche kritischen Punkte analysiert. Der Aufgabenkatalog war damit aber nicht abgeschlossen, er unterliegt einer laufenden Revision“, sagt Lammers. Und Wolfgang Czernitzki, Technischer Leiter der S.I.S.-Gruppe, ergänzt: „Besonders in der Lebensmittelindustrie legen unsere Kunden größten Wert darauf, dass ihre hauseigenen Standards vom Dienstleister implementiert werden.“ Die S.I.S. hat dazu beispielsweise 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 wir nur abweichen, wenn das Mittel nicht ausreichend wirkt.“

Auch der Arbeitsaufwand in der Anlagenwartung ist beträchtlich. Fertigungsstraßen stecken voller Elemente, die in ständiger Bewegung sind, und diese brauchen dauernde Pflege und Wartung. Bei der Verarbeitung von Nüssen und Mandeln entsteht Staub, Reste von Würzmitteln lagern sich an den Anlagen ebenso ab wie Fettrückstände. Michael Ehms, Objektleiter der S.I.S., erläutert: „Die Hydraulik und alle Schmierstellen der Anlage müssen mit lebensmittelechten Fetten geschmiert werden. Diese Fette bleiben weniger lange stabil als gewöhnliche Schmierfette. Darum ist im 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 S.I.S. dann mit einem zehnköpfigen Team an. „Für diese Arbeiten haben wir eine spezielle Software, mit der wir sämtliche Arbeitsschritte steuern und quittieren. Das ist Qualitätssicherung bei jedem einzelnen Mitarbeiter“, ergänzt Czernitzki.

Till Schauen ■