

S.I.S. reinigt auch in der Lebensmittelindustrie

Dienstleister bewältigt vielfältige Anforderungen

Die S.I.S.-Gruppe zählt zu den führenden Unternehmen für Technische Dienstleistungen. Seit über 30 Jahren werden Kunden aus den verschiedensten Industriesegmenten betreut. Bei der Reinigung, Wartung und Instandhaltung von Anlagen erfüllt S.I.S. vielfältige Anforderungen. Beispielsweise bei der Felix The Nut Company galt es, die hohen hauseigenen Standards zu berücksichtigen. Das ist zur Zufriedenheit beider Partner gelungen. Ein Bericht von Elisabeth Kaiser.

Aus der Schütte regnet es Mandeln. Ein herrlicher Duft erfüllt den Raum, die rostroten Knabber-Spezialitäten sind ummantelt von einer dünnen 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 entführen.

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. Aufgabe des Unternehmens ist es weniger, hungrige Besucher daran zu hindern, dass sie sich mit honiggerösteten Mandeln davon machen, sondern seinen 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, der für die Qualitätssicherung bei Felix zuständig ist.

Ranzige Nüsse und die Dörr-obstmotte 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 müs-



v.r.: Wolfgang Czernitzki, Technischer Leiter der S.I.S. Gruppe mit Objektleiter Michael Ehms bei der Kontrolle und Besichtigung

sen, 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.. Das Unternehmen engagiert sich mit mehr als 2.000 Mitarbeitern an 14 Standorten in Deutschland und mit einer Niederlassung in Österreich (www.sis-gruppe.de)

Wartung und Instandhaltung aus einer Hand

Die Lebensmittelindustrie ist für sein Unternehmen eine der großen Herausforderungen, sagt Wolfgang Czernitzki, Technischer Leiter 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

will. Dies ist einer der großen Vorzüge 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.: „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 niemandem





Hohe Hygienestandards sichern Lebensmittelqualität: honiggeröstete Mandeln bei Felix The Nut Company

ein Glas aus der Hand rutschen. Wenn es doch mal passiert, dürfen keinesfalls Scherben in die Nähe des Produkts gelangen, sonst muss die gesamte Fertigungsstraße gestoppt, die Umgebung abge-

sperrt und großflächig gereinigt werden. Außerdem müssen dann in der Nähe befindliche Produkte entsorgt werden. Solche Ausfälle möchte man vermeiden.“ Aber auch ganz unerwartete

Details können Probleme bereiten. Wenn man das falsche Reinigungsmittel verwendet und Spuren davon sich mit dem Produkt vermischen, kann es bei Öffnung einer Packung zu einer unangenehmen Ge-

ruchsentwicklung 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 ist doppelt aufwendig. Kein Wunder, dass Betreiber solcher Anlagen die Wartung nur ungern in fremde Hände abgeben. 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.

Generalüberholung

Und der Arbeitsaufwand ist in der Tat beträchtlich. Ferti-gungsstraßen stecken voller Elemente, die in ständiger Be-wegung sind und die dauern-de Pflege und Wartung brau-chen. 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. Immis-sionsintensive Bereiche wie die Röstanlagen werden täg-lich gereinigt, doch auch von Ablagerungen geringer belas-tete Teile wie die Abfüllma-schinen 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 vergleichba-ren Anlagen. Darum ist im Abstand von sechs bis acht Wochen neben der Reinigung zugleich eine Generalüber-holung fällig, dann zerlegen wir eine Anlage völlig.“

Nach Feierabend, wenn die Produktion angehalten ist, rückt S.I.S. also mit einem zehnköpfigen Team an und greift zu den Schraubenschlüsseln. „Solche Maschinen sind oft über Jahrzehnte in Betrieb. Darum dürfen sechs bis acht Komplettrevisionen jährlich keine Spuren zu-rücklassen, da darf keine Schraube überdreht werden. Wir setzen nur hochspeziali-sierte Mitarbeiter für solche Aufgaben ein, die genau wis-sen, was sie zu tun haben. Wir haben eine spezielle Software entwickelt, mit der wir sämtli-che Arbeitsschritte steuern, jeder einzelne Arbeitsschritt wird quittiert. Das ist Quali-tätssicherung auf grundle-gendster Ebene, bei jedem einzelnen Mitarbeiter“, sagt Wolfgang Czernitzki, Techni-scher Leiter der S.I.S..



Mit hochspezialisierten Mitarbeitern bietet S.I.S. auch die Generalüberholung von Produktionsanlagen an

Dienstleister ist flexibel

Der Auftraggeber ist zufrieden. Flexibilität gehört zum Geschäft, und Flexibilität verlangt er von seinem Dienst-leister, besonders wenn uner-wartete Entwicklungen auf-treten. So entschloss sich Felix vor einiger Zeit, in den Pro-duktionshallen den alten Bodenbelag – Fliesen – gegen eine rutschfestere Beschich-tung aus Epoxyharz auszutau-schen, der mit Granulat ver-setzt ist und daher seine Grif-figkeit behält, wenn Fett austritt. Allerdings waren da-mit die herkömmlichen Reini-gungsverfahren nicht mehr anzuwenden, mit denen S.I.S. die Fliesen behandelte: Wisch-geräte zerfaserten in den klei-nen Unebenheiten des Granu-lats. S.I.S. griff auf die eigene Expertise in Reinigungsmi-teln zurück und pflegt die neuen Böden jetzt durch Schäume, die durch spezielle Geräte aufgebracht und abge-nommen werden.

Am Anfang der Zusammenar-beit stand eine intensive Be-triebsbegehung: „Zwei Tage lang haben wir sämtliche kritischen Punkte analysiert. Der Aufgabenkatalog war da-mit aber längst nicht ab-geschlossen, er unterliegt ei-ner laufenden Revision. Im Wo-chenrhythmus sprechen wir eingehend über anliegenden Bedarf. Dazu gehören auch

neue Anforderungen, wenn wir zum Beispiel ein neues Produkt einführen wollen oder eine Zertifizierung vor-bereiten“, sagt Frank Lammers. S.I.S. hat einen umfassenden Katalog an Arbeitsanweisun-gen verfasst, die ebenfalls ständiger Überprüfung und An-passung unterliegen. Zusätz-lich erhält jeder Mitarbeiter konstante Fortbildung, zum Beispiel Hygieneschulungen.

Wasserspender reinigen

Hygiene, Verbraucherschutz und konsequente Schonung der Umwelt sind in der Tat zentrale Werte für einen Le-bensmittelhersteller und we-sentliche Faktoren, die für den Standort Deutschland spre-chen. Die Gesetzgebung re-flektiert das – wobei Verord-nungen und Gesetze oft erst erlassen werden, nachdem die Industrie selbst Handlungsbe-darf erkannt hat: „Wenn ein Gesetz kommt, haben wir uns oft schon lange vorher Gedan-ken zu dem Thema gemacht“, sagt Olaf Auerswald, Mitglied der Felix-Geschäftsleitung. Neueste Tendenzen sind der-zeit Regelungen zur Kenn-zeichnung allergener Inhalts-stoffe.

Durch ständige Kommunika-tion zwischen Anlagenbetrei-ber und Wartungsdienstleister entwickeln sich neue Themen von selbst, lange 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 Getränken, was im Hinblick auf die teil-weise erhöhten Temperaturen in den Räumen notwendig ist. „Solche Wasserspender stehen in jedem Großraumbüro. Die Behälter werden ständig ge-wechselt – aber wer reinigt die Auslassdüsen? Um so was kümmert sich sonst keiner, wir haben es jetzt ins Pro-gramm aufgenommen“, er-klärt Wolfgang Czernitzki.

Regelmäßige Hygienetests

Es gehört zu den Grundlagen einer notwendigerweise ver-trauensvollen Zusammenar-beit, dass der Dienstleister deutlich macht, dass die Prin-zipien des Auftraggebers ver-standen werden. S.I.S. hat ein eigenes Kataster für Reini-gungsmittel 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 hin-schauen, wo es normalerweise niemanden interessiert. So achtet S.I.S. auf die eigenen Reinigungsgeräte: Wischwagen, Besen und Aufnehmer werden durchs ganze Werk bewegt und dürfen keinesfalls selbst zum Herd einer Ver-unreinigung werden. Daher nehmen S.I.S.-Mitarbeiter re-gelmäßig Abklatsch-Proben von der Oberfläche der Geräte und geben sie zur mikrobiolo-gischen Untersuchung.

Bis eine Portion Salzmandeln also daheim in eine Schale ge-füllt wird und im Wohnzim-mer appetitlichen Duft ver-breitet, braucht sie umfassen-den Schutz. Dieser zählt zu ihren Geheimnissen, der Kon-sument muss sich darüber keine Gedanken machen, son-dern kann sorgenfrei genie-ßen.

Elisabeth Kaiser