

Auf in neue Dimensionen

Produkt mit höchsten Sicherheitsansprüchen: Sprühtrocknetes Milchpulver als Basis für Babynahrung.

HOCHDORF®
BEST PARTNER

Ausgeklügelte Kalibrierstrategien von Endress+Hauser schaffen bei der Hochdorf-Gruppe zeitgleich definierte Anlagenzustände, die wiederholbare Prozesse ermöglichen.

In der Vergangenheit bewältigte bei Hochdorf Nutritec ein einziger Mitarbeiter alle Kalibrieraufgaben. Kontinuierlich arbeitete er sich von Messpunkt zu Messpunkt vor. Nicht ganz einfach in einem Betrieb, der 24 Stunden und 365 Tage im Jahr läuft. Der Nachteil des Konzeptes: Nie lag von allen Anlagenbereichen zeitgleich ein definierter Zustand vor. Produktsicherheit wird nicht nur durch Rohstoffeingangs- und Qualitätssicherungskontrollen entlang der Produktion gewährleistet, sondern auch durch stabile und wiederholbare Prozesse. Gerade für die Herstellung von Babynahrung wollte man diesem Konzept zur Produktsicherheit höchste Bedeutung beimessen.

Um die internationale Konkurrenzfähigkeit sicherzustellen, entschloss sich die Hochdorf-Gruppe, ihre Produktionskapazitäten im Milchwerk am Standort Sulgen im Kanton Thurgau großvolumig auszubauen. Als eines der führenden Nahrungsmittel-Unternehmen der Schweiz verkauft es seine Produkte in rund 80 Länder. Sämtliche Betriebe der Gruppe sind nach dem BRC (British Retail Consortium) auditiert und entsprechen somit den Anforderungen der „Global Food Safety Initiative“. Entscheidend ist, dass der Prozess immer identisch ist. Doch wie lassen sich die Zustände unterschiedlicher Anlagenbereiche zeitgleich auf den Punkt definieren?

Maßgeschneidert Nach erfolgreichem Abschluss des Projektes Sprühturmlinie „T8“ betraute das Schweizer Nahrungsmittel-Unternehmen Tetra Pak Processing mit allen Wartungsaufgaben für die rund 160 Messstellen.

Dieses wiederum setzte sein Vertrauen in die weltweite Service-Partnerschaft mit Endress+Hauser. Der Komplettanbieter für Messtechnik betreut in diesem Projekt herstellerübergreifend auch Wiegezellen, Gas-Sauerstoff- und Feuchtemessung anderer Lieferanten. Pro Jahr stehen gerade einmal zwei Wochen für Revisionsarbeiten zur Verfügung. Im Herbst 2011 wurde die Anlage erstmalig einer kompletten Wartung unterzogen. Sechs Endress+Hauser Servicetechniker waren dafür gleichzeitig im Einsatz. Für einen Produzenten ist es nahezu unmöglich, in einem solch kurzen Zeitraum, so viel qualifiziertes Personal und akkreditiertes Equipment zu stellen. Die Kalibrierungen wurden nach ISO/IEC17025 durchgeführt und BRC-konform über das Endress+Hauser Internetportal W@M dokumentiert.

Klare Regelung Für Tetra Pak bietet die Kalibriermanagementlösung Kostentransparenz und Terminalsicherheit, da Abläufe und Zuständigkeiten in einem Projektplan klar geregelt sind. Von allen Messgeräten wird bei einer Revision zeitgleich der Zustand erfasst und dokumentiert. Somit ist der Anlagenzustand mit seinen dazugehörigen Prozessen auf den Punkt definiert. Hochdorf Nutritec kann mit diesem professionellen Kalibriermanagement seinen internationalen Kunden belegen, dass gewährleistet ist, dass die Prozesse der Sprühturmlinie „T8“ immer identisch sind.

Tim Schrod,
Branchenmanager Lebensmittel