

Kampfansage an den Blechschmutz

Ein automatisches Blehreinspülungssystem mit ebenfalls automatischem Blecheinleger aus dem Hause Jeros hilft bei der Bewältigung der täglichen Reinigungsaufgaben in größeren Betrieben und setzt Arbeitskraft für produktivere Tätigkeiten frei.

Die Bäckerei Kohberg (Kohberg Bakery Group A/S) gilt als Dänemarks größter Backwarenbetrieb in Familienbesitz (Familie Fogtmann). An drei spezialisierten Standorten werden über 600 Mitarbeiter beschäftigt; der Umsatz liegt bei rund 1,2 Mrd. Dänischen Kronen (ca. 171,5 Mio. Euro). Sowohl für den Einzelhandel als auch für den Foodservice im In- und Ausland wird eine breite Palette von frischen und tiefgekühlten Broten und Backwaren in verschiedenen

Convenience- und Roggen- und Schwarzbrot sowie Saisonspezialitäten.

Nachhaltig und ergonomisch wirtschaften

So auch am Standort Haderslev in der Region Syddanmark: Die ehemalige Hans-Christian-Andersen-Bäckerei arbeitet mit rund 65 Mitarbeitern rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr im Drei-Schicht-Betrieb und gilt als die „Versuchsbäckerei“ des Unternehmens:

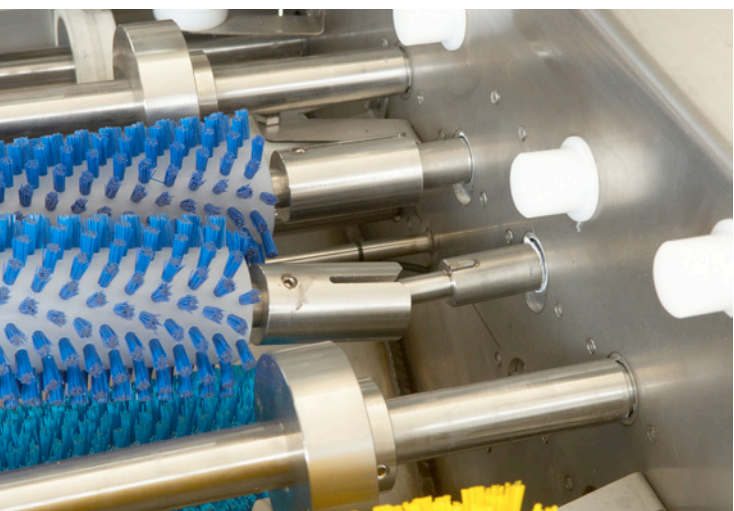
Finden die hier entwickelten Brote und Backwaren am Markt Anklang, werden sie künftig an den größeren Produktionsstandorten hergestellt. Das Unternehmen setzt auf nachhaltiges Wirtschaften und konnte durch Energiesparmaßnahmen wie Wärmerückgewinnung, den Einsatz von Sensoren im Kältebereich und LED-Technik in jüngster Zeit erhebliche Einsparungen realisieren.

Bei Kohberg in Haderslev wird alles auf Aluminium (mit Papier oder Öl

denden und monotonen manuellen Tätigkeit der Beschickung des Blehreinspülungsgeräts zu entlasten – spielen doch die Themen Ergonomie am Arbeitsplatz, Lebensmittel- und Arbeitssicherheit hier ohnehin eine große Rolle.

Arbeit automatisieren und optimieren

Robert Ibsen, der Maintenance Manager bei Kohberg in Haderslev, musste nicht weit reisen, um bei einem bewährten Partner fündig zu



Links: Auch die widerstandsfähigsten Bürsten müssen einmal ausgetauscht werden, wenn sie im Dauereinsatz sind. Dank „Quick Lock“ ist das kein Problem. Rechts: Sind in der Anlage gereinigten Bleche fallen sauber zum Abtransport in einen bereitgestellten Blechwagen.



In der Produktion der Bäckerei Kohberg hat die Jeros-Anlage ihren Platz direkt neben einer Ofenbatterie gefunden.

als Auflage) gebacken, sodass hier täglich (!) bis zu 20 000 Bleche, sowohl Loch- als auch Massivbleche, dänischen Standardformats, zur Reinigung anstehen. Die Verwendung von reichlich Zucker und Butter für die bekannten Feingebäcke (Danish Pastry) sowie Käse und Tomatensauce für herzhaftere Varianten stellen die Blehreinspülung vor knifflige Aufgaben. Zuckerglasur musste zusätzlich bislang manuell bearbeitet werden. Kein Wunder, dass sich das Unternehmen nach einer Alternative umsaht, um die Mitarbeiter von der ermü-

werden: Jeros A/S, dänischer Spezialist für Spül- und Blehreinspülungstechnik aus dem nahe Odense gelegenen Ringe, fertigt seine Blehreinspülungsgeräte länderspezifisch und kundenspezifisch und hat seit wenigen Monaten ein automatisches Reinigungssystem mit automatischem Blecheinleger im Programm. Es wurde gezielt für die Reinigung und automatische Beölung von Blechmengen dieser Größenordnung konzipiert und ersetzt nun bei Kohberg das Jeros-Vorgängermodell. Bis zu 700 Bleche lassen sich damit pro Stunde



Das neue Blechreinigungssystem punktet mit automatisierten Abläufen und bietet auch für die Beölung eine hochprofessionelle, hygienische Lösung an.

reinigen und bei Bedarf automatisch beölen, wobei gegenüber der manuellen Beladung viele Arbeitsabläufe entfallen. Laut Per Rasmussen, Produktmanager bei Jeros, lohnt sich der Einsatz bereits ab einem täglichen Anfall von ca. 3 000 Blechen.

Nachdem die Wagen mit den verschmutzten Blechen (mit einer Kapazität von ca. 150 Blechen) in die Beschickungssektion gerollt worden sind, arbeitet die Anlage völlig selbstständig: Nach dem

Schließen der Sicherheitstür hebt ein Vakuumsystem mit vier Ansaugpunkten die Bleche pneumatisch vom Wagen in die Bürstenreinigungssektion. Anschließend fallen die sauberen Bleche in den Blechwagen; ist dieser voll, wird ein visuelles Signal angezeigt. Die Blechwagen werden dann ausgetauscht und der Prozess kann sofort wieder starten.

In einem im Materialkreislauf organisierten Unternehmen wie bei Kohberg in Haderslev läuft die

Jeros-Anlage nahezu rund um die Uhr, was für den Hersteller natürlich eine nicht geringe Herausforderung darstellt – die bisher aber von der Jeros-Anlage mit Bravour gemeistert wurde, wie Robert Ibsen bestätigt.

Praxisbewährt im Dauereinsatz

Dazu trägt das neu entwickelte System mit Bürsten, die eine Lebensdauer von 1 Million Bleche aufweisen und mittels der „Quick-Lock“-Verriegelung problemlos ausgetauscht werden können, erheblich bei. Der entfernte Schmutz fällt in einen Ablagewagen, der auf Rädern montiert ist und deshalb leicht entleert werden kann, während ein Vakuumfilter effektiv das Eindringen von Krümeln oder Staub in die Vakuumpumpen verhindert.

Ein mit Partner Boyens gemeinsam neu entwickeltes Sprühsystem (Trennmittelversorgung via KEG-Mehrwegfass) sorgt für Hygiene, Gleichmäßigkeit und sparsamen Materialeinsatz beim hauchdünnen Einfetten der Bleche. Hinzu kommt, dass die Anlage sehr lauffeise ist und in einer ohnehin schon lebhaften Produktion keine zusätzliche Lärmbelastung verursacht. Außerdem punktete sie bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsichtsbehörden hinsichtlich Reinigungsleistung und Arbeitssicherheit. Das System ist serienreif und auch bei Bäckereien in Deutschland und anderen Ländern bereits erfolgreich im Einsatz.

Die Kohberg-Mitarbeiter wurden somit von einer eintönigen Arbeit entlastet und stehen nun für andere Tätigkeiten im Betrieb zur Verfügung. „Pro Schicht haben wir quasi einen halben Mitarbeiter für eine andere Arbeit gewonnen“, rechnet Robert Ibsen zufrieden vor. Für die verbleibenden Aufgaben wie die notwendigen Reinigungsarbeiten erfolgte durch Jeros eine intensive Schulung. Wartungen und Ersatzteillieferungen wurden ebenfalls zur vollsten Zufriedenheit von Technikfachmann Ibsen ausgeführt: „Kurze Wege, gute Zusam-

menarbeit“, bringt er es auf den Punkt.

Die Entwicklung des automatischen Blechreinigungssystems (das auch auf der iba im Herbst live in Aktion zu sehen sein wird) sieht man bei Jeros, wo man 2014 das 50-jährige Bestehen feiern konnte, als ein erstes Ergebnis von umfassenden Investitionen in die Fertigung (u. a. in neue Blechbiegemaschinen), aber auch in Service und Weiterbildung (brandneuer Schulungs- und Veranstaltungsraum für 70 Personen) im Werk in Ringe. Den eingeschlagenen Weg, der auch eine intensive Nutzung von Kommunikationsplattformen wie YouTube (www.youtube.com/user/JerosDK) und Social Media wie Facebook beinhaltet, will Inhaberin Evita Rosdahl auch künftig fortsetzen. sfs



Langheinz
KÄLTETECHNIK

D-72181 Starzach

Fon: +49 7483 912739-0
www.langheinz.com
info@langheinz.com

Wasser
 kühlen - mischen - dosieren
 fließend - exakt



Maintenance Manager Robert Ibsen ist von dem technischen Neuzugang sehr angetan, lobt u. a. die leichte Austauschbarkeit von Kleinteilen wie Ventilen.

WIR MACHEN AUS TRÄUMEN
WIRKLICHKEIT



DUMMKEY

„Zusammenkommen
Zusammenbleiben in
Zusammenarbeit“



schmees Ladenbau
T: (05933) 647070
www.schmees-ladenbau.de