

Frigemo und das Reinigungskonzept

Der Kartoffelspezialist Frigemo legt grossen Wert auf hohe Hygienestandards. Deshalb beauftragte das Unternehmen die Halag Chemie AG zur Optimierung des bestehenden Reinigungskonzepts, um auch in Zukunft beste Kartoffelspezialitäten produzieren zu können.

Kartoffelprodukte gehören heutzutage bei Gross und Klein zu den beliebtesten Nahrungsmitteln. Was während seines Wachstums ein sprichwörtliches Schattendasein führt, wird in zubereiteter Form als Pommes frites, Pommes Duchesse, Rösti oder Kartoffelpüree zu einer wahren Delikatesse. Die «frigemo Produktion» in Cressier hat sich der Verarbeitung des vielfältig einsetzbaren Nachtschattengewächses angenommen und zaubert aus der unscheinbaren Knolle leckere Kartoffelspezialitäten. Bei der Herstellung der Kartoffelprodukte und der getrockneten Halbfabrikate legt das Unternehmen nicht nur grossen Wert auf die Qualität der Rohware und eine sorgfältige und schonende Verarbeitung. Auch die Reinigung spielt bei Frigemo eine grosse Rolle.

Reinigung von A bis Z. Wie in jedem lebensmittelverarbeitenden Betrieb ist auch beim Kartoffelspezialisten Frigemo Hygiene das oberste Gebot. Daher werden die Anlagen und Produktionshallen regelmässig gereinigt. Zwischenreinigungen im Dreischichtbetrieb als auch eine wöchentlich durchgeführte Grundreinigung sorgen dafür, dass mikrobielle Kontaminationen erst gar nicht entstehen können. Obwohl der Hygienestatus im Unternehmen nie Gegenstand von Beanstandungen durch das hauseigene Labor war, wollten Urs Vollmer, Geschäftsleiter Qualität und Umwelt, und Thomas Schenk, Qualitätsleiter Prozesse der Frigemo AG, die Reinigungsprozesse überarbeiten lassen. «Wir haben gesehen, dass die Anforderungen von Kunden und der Gesetzgebung immer weiter zunehmen. Zudem haben

wir neue Prozesse im Unternehmen, wo wir festgestellt haben, dass die Reinigung noch nicht völlig eingespielt ist», so Urs Vollmer: «Deshalb wollten wir unsere Reinigung, die sich bisher sehr gut bewährt hat, überprüfen und fit für die Zukunft machen.» Für den Geschäftsleiter war auch die Standardisierung der Reinigungsprozesse ein grosses Anliegen: «Unser Personal arbeitet und reinigt im Dreischichtbetrieb und

ist daher nicht zur selben Zeit im Betrieb. Ein Schichtleiter übergibt dem nächsten die Verantwortung für die laufende Produktion und Reinigung. So hat jeder in den letzten zwanzig Jahren eine eigene Methode entwickelt. Das Ergebnis war immer einwandfrei, aber wir haben gemerkt, dass jeder etwas anders reinigen lässt. Heute wollen wir die gleiche Methode, das ist die beste, schnellste, sparsamste und effektivste Reinigung. Deshalb ist uns auch die Standardisierung der Reinigung sehr wichtig.»

Anforderungen und Zielsetzung. Das Unternehmen hat deshalb die Halag Chemie AG in Aadorf mit der Überarbeitung und Optimierung der Reinigungs-

abläufe und -prozesse beauftragt. Da jedoch die Reinigung nicht für alle Produktlinien gleichzeitig umgestellt werden konnte, wählten die Experten von Halag und Frigemo drei Produktlinien als Pilotprojekte aus. Die Analyse der Ist-Situation war der erste Schritt. «Dabei sind wir etappenweise vorgegangen und haben Abteilung für Abteilung durchforstet und Korrekturmassnahmen eingeleitet», so Hans-Rudolf Rohrbach, Fachberater von Halag. In enger Zusammenarbeit mit dem Qualitätsleiter für Prozesse, Thomas Schenk, und den Schichtleitern hat der Reinigungsexperte die Maschinen- und Anlagensituation mit verschiedenen Reinigungsmethoden und -geräten getestet und für die jeweilige Situation die optimale Lösung erarbeitet.

Anpassungen der Methoden und Mittel. So wurde beispielsweise im Rohkartoffelbereich die Reinigung vom Niederdrucksystem auf Hochdruck umgestellt, da sich der Stärkefilm durch die grössere Energie leichter entfernen lässt. Durch die Umstellung auf das mobile Hochdruck-Schaumreinigungs-Gerät erzielen die Mitarbeiter seither in kürzerer Zeit ein besseres Reinigungs-



Bei Frigemo wird nicht nur die Bandoberfläche, sondern auch die Unterseite gründlich gereinigt

ergebnis. Zudem hat Hans-Rudolf Rohrbach für das System verschiedene Düsenaufsätze getestet, um nicht nur Zeit, sondern auch Wasser einsparen zu können. «Wir konnten sehen, dass wir mit einer Düse, die nur 30 l Wasser pro Minute braucht, den gleichen Reinigungseffekt erzielen wie mit der Düse, die einen Verbrauch von 90 l Wasser pro Minute aufweist. Dadurch bekommen wir nicht nur ein optimales Reinigungsergebnis, sondern verbrauchen mittlerweile nur noch ein Drittel der früheren Wassermenge.» Dank dieser Anpassung freut sich Frigemo nicht nur über eine effizientere Reinigung, sondern auch über die Erfüllung der Wassereinsparforderung.

Vom Text zum Bild. Neben der Optimierung der Reinigungsmethoden hat Halag auch die Dokumentation der einzelnen Reinigungsschritte angepasst. In den vergangenen Jahren hatte Frigemo die Reinigungsabläufe ausführlich beschrieben. Dies führte dazu, dass die Dokumentation sehr textlastig und für ausländische Mitarbeiter unter Umständen nur schwer verständlich war. Um derartige sprachliche Barrieren zu überwinden beziehungsweise erst gar nicht aufkommen zu lassen, ersetzte Halag die textdominierten Reinigungspläne durch selbsterklärende Piktogramme und Farbcodes. «Wir haben viele Nationalitäten in unserer Firma, die nicht alle Texte lesen können. Mit dem neuen System ist es begreiflich und für jeden verständlich», freut sich Urs Vollmer.

Ohne Mitarbeiter läuft nichts. Für die Umstellung und Anpassung der Reinigung war die Zusammenarbeit mit dem Frigemo-Personal von Anfang an unerlässlich. «Da unsere Mitarbeiter die Reinigung übernehmen, müssen diese auch mit den Geräten umgehen können und die neuen Methoden verstehen», so Vollmer. Aufgrund des Schichtbetriebs konnten aber nicht alle Mitarbeiter gleichzeitig von Halag in Schulungen mit den neuen Methoden und dem Hochdruckgerät bekannt gemacht werden, weshalb jede Schicht von Hans-Rudolf Rohrbach begleitet wurde. Gemäss dem Motto «learning by doing»

konnten die Mitarbeiter beispielsweise den Umgang mit dem neuen Hochdruckreinigungsggerät unter fachkundiger Anleitung gleich in der nächsten Reinigungsschicht ausprobieren und üben. «Wir haben fast so etwas wie eine Euphorie ausgelöst, sodass die neuen Methoden eine Zeit lang selbsttragend waren», erklärt Rohrbach.

Einmal ist keinmal. Als Schwierigkeit bei der Einführung des neuen Reinigungskonzepts erwies sich allerdings der Reinigungsturnus. Aufgrund der Einteilung in drei Schichten macht alle drei Wochen das gleiche Team die Grundreinigung, sodass jeder nur einmal im Monat das Gehörte anwenden kann. So ist es nicht verwunderlich, dass nach einer dreimonatigen Umstellungsphase die Mitarbeiter teilweise wieder die gewohnten Reinigungsmethoden einsetzten. Viele Tipps und Themen, die der Reinigungsexperte erklärte, wurden nicht mehr von allen Mitarbeitern eingehalten. «Wir müssen einfach bedenken, dass einmal erklärt und geschult keinmal ist. Wir haben lang-

«Learning by doing» hilft bei der Umsetzung des Gehörten

jährige Mitarbeiter, die das alte System gewohnt sind. Die Routine ist nachhaltig in den Köpfen, sodass eine Schulung nicht ausreicht, um eine dauerhafte Umstellung zu erreichen», so Urs Vollmer. Um wie im Falle des Schichtbetriebs bei Frigemo langfristig eine erfolgreiche Umstellung eines Reinigungskonzeptes zu gewährleisten, ist deshalb eine permanente Begleitung, Überwachung, Kontrolle und Korrektur vor Ort notwendig. Sowohl der Qualitätsbeauftragte der Frigemo-Gruppe, Urs Vollmer,

Halag Chemie AG

Die Halag Chemie AG mit Sitz in Aadorf ist Spezialistin für Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Ernährungswirtschaft. Das Unternehmen bietet kundengerechte Beratung und Problemlösung wie auch umfassende Dienstleistungen (Halag Services) an. In unternehmenseigenen Laboratorien und Fabrikationen produziert und konfektioniert die Halag Chemie AG chemische Produkte im Auftragsverhältnis.

frigemo Produktion

Die Frigemo-Unternehmensgruppe besteht aus fünf spezialisierten Produktionsstätten in Cressier, Mellingen, Zollikofen, Bern und Märstetten. Sie ist die Spezialistin für Kartoffel-, Gemüse-, Salatprodukte und Eier und gehört zur Fenaco, der Unternehmensgruppe der Schweizerischen Agrarwirtschaft.

als auch der Halag-Reinigungsspezialist, Hans-Rudolf Rohrbach, sind sich jedoch sicher, dass spätestens in einem Jahr bei den Mitarbeitern das neue Reinigungskonzept «in Fleisch und Blut» übergegangen ist.

Redaktion 

Weitere Informationen:

Halag Chemie AG
www.halagchemie.ch

frigemo Produktion Cressier
www.frigemo.ch



Die Schaumreinigung entfernt auch hartnäckige Verschmutzungen