

Von Profis für Profis

Mobile Hochdruckreinigung in Europas modernster Pommes Frites-Fabrik

Der Betriebsleiter vor Ort



Mensch und Maschine sind gefordert, wenn Europas modernste Fabrik zur Herstellung von tiefgekühlten Kartoffelprodukten Woche für Woche von Grund auf gereinigt und fit für den nächsten Produktionsmarathon gemacht wird. Alles muss passen, damit die Nachtschicht am Sonntag mit der 50 Millionen Euro teuren Anlage gleich wieder voll durchstarten kann. Geleistet wird Reinigungseinsatz auf höchstem Niveau – im Outsourcing: von Profis für Profis.

Punkt zehn Uhr am Freitagabend: Die einen kommen, die anderen gehen. Während sich die 22 Frauen und Männer der Aviko-Spätschicht ins Wochenende verabschieden, steht eine Mannschaft von 45 erfahrenen Reinigungskräften in den Startlöchern, um die Hightech-Fabrik in Rain am Lech wieder auf Vordermann zu bringen. Schon die Größe des Hygiene-Teams zeigt: Beim Pommes-Giganten Aviko geht's ums Ganze.

Hightech für Hochgenuss

Mit Hochdruck – und einer Armada an Hochdruckreinigungsgeräten – müssen sämtliche Spuren der zurückliegenden Arbeitswoche beseitigt werden. Einer harten Woche, in deren Verlauf im Drei-Schicht-Betrieb durchschnittlich 150 Lkw-Ladungen Kartoffeln zu leckeren Tiefkühl-Pommes verarbeitet werden. Woche für Woche entstehen so rund 1,5 Millionen Portionen Kartoffel-Stäbchen.

Doch wo gehobelt wird, da fallen Späne. Zurück bleiben bei diesem Marathon u. a. Kartoffel- und Pommes-Reste, feinste Kartoffelstärke, verbranntes Fett, ein Ölfilm in der Riesenfriteuse (Bild 2), Rückstände im Mega-Froster und Kalkablagerungen, die sich in die Hochdruck- und Blanchierbehälter, die Vorwärm Schnecken und das wassergefüllte Rohrleitungs- bzw. Transportsystem einschleichen. Aufgespürt und eliminiert werden müssen diese Verunreinigungen

in einer vollautomatisierten Anlage, die mit faszinierender Technik hochgerüstet ist. Die Anlage ist so modern, dass sie etwa die geschnittenen und noch rohen Pommes im freien Flug per Farbkamera auf mögliche Stippen untersucht – und die fehlerhaften Kartoffelstäbchen exakt per Luftdüse wegbläst.

Starke Partner sind gefordert

„Das Zeitfenster für die komplexe Generalreinigung ist so schmal, dass wir uns bewusst auf einen Profi von außen verlassen,“ unterstreicht Aviko-Fabrikleiter Hans Pohl. Gemeint ist damit die Reinigungsfirma Güngör & Jäkel aus dem nur zehn Kilometer entfernten Donauwörth (Bild 3). Outsourcing ist für Aviko mehr als ein modisches Schlagwort. Um schlank zu bleiben und sich auf die Kernkompetenz – die Herstellung und Veredelung von Kartoffelprodukten – konzentrieren zu können, setzt der Lebensmittelhersteller konsequent auf starke Partner.

So erfolgt der Kartoffeleinkauf in Rain und Umgebung – dem südlichsten Kartoffelanbaugbiet Europas – über einen externen Dienstleister. Auch das auf dem Firmengelände gelegene Kraftwerk, das per 10-MW-Turbine Strom und Wasserdampf für die Produktion liefert, wird nicht in Eigenregie, sondern vom lokalen Stromversorger betrieben. Und die Auslieferung erfolgt nicht etwa mit eigenen Fahrzeugen, son-

den über Speditionen, die sich mit der Kühlkette bestens auskennen.

Die 45 Mitarbeiter von Güngör & Jäkel, die immer freitags von 22:00 Uhr bis samstags um 8:00 Uhr im Einsatz sind, arbeiten nach einem genauen Plan. Sie sind zuständig für die Grobreinigung. Während sich 25 Leute die Produktion – und damit die komplexe Prozesstechnik – vorknöpfen, sorgen die übrigen Kollegen

■ Outsourcing umfasst mehr als Saubermachen ■

für klar Schiff in der Verpackungsabteilung. „Wir sind seit 1995 als Generalunternehmen für die Sauberkeit bei Aviko verantwortlich – vom Hof über die Büros bis zur Produktion,“ unterstreicht Hayrettin Güngör, Chef der 120 Mitarbeiter großen Reinigungsfirma. „Klar, dass wir die Anlage wie unsere Westentasche kennen!“

Zunächst werden die verwinkelten Rohrleitungssysteme sowie die Hochdruck- und Blanchierbehälter mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln durchgespült. Die Friteuse wird komplett mit Wasser ausgekocht. Anschließend erfolgt – im mehrfachen Wechsel – das Einschäumen sowie das Ab- bzw. Ausspritzen der kompletten Anlage per Hochdruckreiniger (Bild 4). Fettreste werden mit alkalischen Reinigungsmitteln bekämpft, Kalkablagerungen bekommt „Saures“.

Eine zuverlässige Armada in Gelb

Bei den Hochdruckreinigern verlässt sich Güngör & Jäkel seit acht Jahren ausschließlich auf Heißwasser-Profigeräte von Kärcher. „Für diese Geräte spricht ihre Unverwüstlichkeit und Zuverlässigkeit,“ meint Reinigungsprofi Güngör. „Selbst wenn’s nass wird, lassen sie einen nicht im Regen stehen – was man nicht von Vorgängergeräten eines anderen Herstellers sagen konnte, die uns bei Feuchtigkeit immer wieder Probleme mit den Spulen beschert hatten.“

Gleich eine ganze Armada in Gelb – Signalfarbe der Kärcher-Geräte – wird bei Aviko eingesetzt. Die Flotte besteht aus insgesamt elf beheizten Hochdruckreinigern: acht HDS 895-Geräten der Mittelklasse und drei Superklasse-Geräte der Typen HDS 1195 bzw. 1295. Die Maschinen können mit einem Druck von bis zu 180 bar arbeiten und in der Stunde maximal 1200 Liter Wasser fördern. Eingesetzt werden die „gelben Arbeitsbienen“ 16 Stunden am Stück. Das ist echte Schwerstarbeit.

Um beim Extremsatz absolut auf Nummer sicher zu gehen, tauscht Güngör & Jäkel seinen Maschinenpark alle zwei Jahre komplett gegen Neugeräte aus und nutzt so konsequent die lange Werksgarantie, die Kärcher bei gewerblichen Heißwasser-Hochdruckreinigern auf 24 Monate hochgeschraubt hat. „Stehen doch mal kleinere Reparaturen oder Wartungsarbeiten an, können wir uns voll auf den Kärcher-Vertragshändler

verlassen, der ganz in unserer Nähe ist und im Servicefall problemlos mit Ersatzmaschinen aus hilft,“ unterstreicht Güngör.

Ausgestattet sind die Kärcher-Geräte bei Aviko nicht nur mit besonders abriebfesten lebensmittelechten Hochdruckschläuchen und extrem langen Drehstromkabeln, sondern auch mit einem breiten Arsenal an Aufsätzen, das passgenaue Lösungen für unterschiedlichste Einsätze zulässt: Um etwa in enge Schnecken vorzudringen, werden Kurzpistolen montiert. Im Handumdrehen sind sie gegen imposante Teleskop-Lanzen ausgetauscht, die eine Auszugslänge über fünf Metern erreichen und bestens z.B. für die Reinigung des breiten Fördersystems in der Mega-Friteuse geeignet sind. Stets gilt: Je näher die Hochdruckdüse am Verschmutzungspunkt ist, um so besser das Reinigungsergebnis.

Die Sichtreinigung als Kür

Bis zum Anschlag sind die Hochdruckreiniger auch bei der optischen Reinigung – auch Sichtreinigung genannt – im Einsatz, die sich an die Grobreinigung der Prozesstechnik anschließt. Wenn man so will, ist sie ein bisschen wie die Kür, die nach der Pflicht folgt – zumal hier eine Menge auch fürs Auge gemacht wird. Nachdem die Grobreinigung von Aviko – durch Abzeichnen einer Checkliste – offiziell abgenommen ist und die bereits gereinigten Flächen abgetrocknet sind, geht’s ans Nachpolieren. Nicht ganz saubere Stellen werden noch einmal per Schäumung und Hochdruck nachbehandelt. „Am Ende sieht unsere Anlage wie neu aus,“ gibt Aviko-Mann Pohl das Ziel vor, das Woche für Woche aufs Neue erreicht werden muss.

Den Abschluss der Kür, an der sich am Samstag von 8:00 bis zirka 16:00 Uhr noch einmal 15 frische Reinigungskräfte beteiligen, bildet das Einsprühen aller Anlagenteile, die mit den Pommes in Berührung kommen, mit einem milden Desinfektionsmittel. Schon im Ansatz muss das Entstehen von Schimmelpilzen oder Bakterien verhindert werden. Das ist enorm wichtig für mikrobiologisch makellose Lebensmittel mit langer Lebensdauer.

Auf die Probe gestellt wird die Desinfektions-Aktion noch einmal am Sonntagmorgen, wenn das Aviko-Quality Management so genannte Abklatsch-Tests vornimmt. Binnen kurzer Zeit steht fest, ob noch irgendwo Bakterien- oder Schimmelpilzgefahr besteht. Ist dies der Fall – im Alltag eine absolute Ausnahme – ist das mobile Einsatzkommando von Güngör & Jäkel unmittelbar verfügbar. „Für unsere Kunden sind wir Tag und Nacht erreichbar,“ bringt Chef Güngör seine Philosophie auf den Punkt.

Abschluss des Hochdruck-Wochenendes bildet das Hochfahren der Anlage, für das auch Güngör & Jäkel zuständig ist – und hierfür extra einen Industriemeister im Team hat. Ein Beweis dafür, dass modernes Reinigungs-Outsourcing längst nicht beim bloßen Saubermachen endet. Wenn am Sonntag um 22:00 Uhr die Nacht-



Bild 2: Mit Hochdruck sauber – Einsatz der Kärcher Hochdruckreiniger an der Friteuse



Bild 3: Starke Partner – Dienstleister Hayrettin Güngör, Geschäftsführer von Güngör & Jäkel (links) und Hans Pohl, Fabrikleiter der Aviko Deutschland GmbH



Bild 4: Richtig zur Sache geht’s bei der Grobreinigung der Prozesstechnik

schicht bei Aviko antritt, sind die Blancheure längst mit Wasser und die Friteuse mit frischem Palmöl gefüllt und vorgeheizt. „Ready for Take-off“ lautet dann das Motto.

Weitere Informationen über die eingesetzten Hochdruckreiniger gibt’s über die folgende Kennziffer oder im Internet unter

www.kaercher.de

KÄRCHER 000

Wenn Sie mehr über das Dienstleistungsangebot des Outsourcingpartners erfahren möchten, notieren Sie die nachstehende Kennziffer auf Ihrer Leserdienstkarte

GÜNGÖR & JÄKEL..... 000