

Diversey

F&B CIPCheck™ ✓



75%

aller CIP-Reinigungen
laufen mit den
Werkseinstellungen und
sind nicht optimiert

Herausforderung

CIP-Systeme dienen zur automatisierten und effizienten Reinigung Ihrer geschlossenen Anlagen. Allerdings laufen etwa 75% dieser Systeme mit den Werkseinstellungen und wurden nie überprüft. Das bedeutet, dass Ihre Systeme wahrscheinlich nicht auf die spezifischen Anforderungen in Ihrem Werk abgestimmt wurden, um optimal zu laufen. Dies umfasst auch Anpassungen der CIP-Systeme, die aufgrund von Veränderungen der Produktionsverfahren erforderlich sind. Dadurch haben Sie möglicherweise nicht die tatsächlichen Vorteile, die ein CIP-System mit sich bringt.

Lösung

Mit Diversey CIPCheck erhalten Sie eine detaillierte Analyse sowie Empfehlungen zur effizienteren Nutzung von Energie, Chemie und Zeit. Er umfasst Prüfungen vor Ort, eine kurzfristige Datenerfassung sowie Analysen, die von unseren geschulten CIP-Spezialisten durchgeführt werden. Somit werden die Grundlage für die CIP-Validierung geschaffen und positive Auswirkungen auf Produktionszeit, Energiekosten und Umweltprobleme herbeigeführt.

MEHRWERT

Mit Diversey CIPCheck können Sie:



BETRIEBLICHE
EFFIZIENZ

- Feststellen, ob schrittweise Verbesserungen, wie z. B. Ausgleich der Linienkapazität oder Zufügen eines Aufbereitungstanks zur Nutzung von Brauchwasser die Effizienz steigert
- CIP-Design, Energieeffizienz und Prozessautomatisierung optimieren
- Optimierungen in verschiedenen Bereichen priorisieren und umsetzen
- Dampfnutzung verbessern
- Ihren Betrieb mittels des CIPCheck Analyse-Tools mit Industriestandards vergleichen



LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT

- Sicherstellen, dass das Reinigungskonzept genau auf die anfallenden Verschmutzungen abgestimmt ist, sodass in jedem Reinigungszyklus gleichbleibende Ergebnisse erzielt werden



Prozess

Mit CIPCheck erzielen Sie bessere Reinigungsergebnisse, halten mikrobiologische Standards ein und gewährleisten die Lebensmittelsicherheit.

Diversey CIPCheck mit Fokus auf die technische, umwelttechnische und wirtschaftliche Optimierung von CIP-Anlagen umfasst folgende Punkte:

- Wir zeigen Schwachstellen Ihres CIP-Systems auf und stellen fest, ob ein kompletter CIPCheck zu einer beträchtlichen Verbesserung führen würde.
- Unser Serviceteam führt eine detaillierte Untersuchung des CIP-Systems durch, wobei das Design der Anlage, aktuelle Reinigungsverfahren sowie Wasser-, Energie- und Chemieverbräuche bewertet und die Zeiten pro Reinigungszyklus aufgenommen werden.
- Nach Bedarf werden weitere Prüfungen zu Reinigungsergebnissen, mikrobiologischen Standards, spezifischen Verunreinigungen oder Allergenen durchgeführt.
- Sie erhalten eine Analyse, die im Vergleich mit den Industriestandards dargestellt wird und einen detaillierten Bericht mit Verbesserungsvorschlägen.

Nach dem CIPCheck geben wir Ihnen Empfehlungen, die auf den folgenden vier Punkten basieren:

- Effektives und effizientes Hygienedesign
- Effiziente Reinigung
- Effiziente Nutzung von Wasser, Energie und Chemie
- Effizientes Zeit- und Ressourcenmanagement

Die betriebliche Effizienz sowie die Gesamtbetriebskosten werden positiv durch die strukturierte Durchführung des CIPChecks beeinflusst, da Optimierungsmöglichkeiten aufgedeckt und Verbesserungsmaßnahmen priorisiert werden.

Diversey Serviceleistungen

CIPCheck ist eine Dienstleistung aus unserem KBS-Programm (Knowledge-based Services). Hierbei handelt es sich um Dienstleistungen, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Verringerung der Gesamtbetriebskosten dienen und damit einen echten Differenzierungsfaktor im Rahmen unseres Wettbewerbsumfelds darstellen. Unsere Spezialisten führen einen strukturierten CHECK durch; so generiert der Service echten Mehrwert für Ihre Prozesse. Unsere Messsysteme erfassen Daten, die es Ihnen ermöglichen von detaillierten und fortlaufenden ANALYSEN zu profitieren und diese gegen Industriestandards zu vergleichen. Die Ergebnisse, maßgeschneiderte Verbesserungspläne, die mit Hilfe des Diversey Teams umgesetzt werden, ermöglichen Ihnen kritische Herausforderungen zu LÖSEN, die den größten Einfluss auf die Optimierungen haben.

FALLSTUDIE



**BETRIEBLICHE
EFFIZIENZ**

Ort:
Große Molkerei, Niederlande

Herausforderung:
Der CIP-Prozess sollte optimiert werden.

Lösung:
Der CIPCheck deckte Bereiche mit hohem Optimierungspotential auf. Die folgenden Kontrollen und Optimierungsprojekte erbrachten Verbesserungen der Anlagen- und Ressourceneffizienz sowie Kosteneinsparungen.



ENERGIE

Ersparnis von
13.393 kW



WASSER

Ersparnis von
90.000 m³



CHEMIE

Ersparnis von
1,26 Mio. kg



KOSTEN

Jährliche
Ersparnis von
600.000 €

Die Durchführung eines CIPChecks bedeutet nicht, dass Sie von unseren Spezialisten nur einen Bericht erhalten. Vielmehr werden wir in Kooperation mit den Fachleuten Ihres Hauses partnerschaftlich zusammenarbeiten, um Projekte zu definieren und umzusetzen und im Rahmen einer kurzen Amortisationszeit Konzepte zur Effizienzsteigerung und Reduzierung von Verlusten zu etablieren. Treten Sie noch heute mit uns in Kontakt: www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services

*Die CIP-Vergleichsdaten basieren auf Ergebnissen von Diversey und sind nicht auf Ihren Betrieb übertragbar. Die Auswirkung auf Ihre Produktion wird nach dem ersten CIPCheck Scan abgeschätzt.