

Diversey

F&B FillerCheck™ ✓

15% - 50%
weniger Reinigungszeit



Herausforderung

Produktwechsel stellen ein großes Risiko für Kreuzkontaminationen dar. Die Abfüllanlagen müssen bestimmten Hygieneanforderungen entsprechen, damit die Qualität und Lebensmittelsicherheit des Endproduktes nicht gefährdet werden. Um einen hohen Hygienestandard in diesem sensiblen Bereich zu erreichen, müssen die Abfüllanlagen automatisch gereinigt und desinfiziert werden.

Die Reinigung der Abfüllanlagen nimmt einen beträchtlichen Teil Ihrer Produktionszeit ein und beeinträchtigt die gesamte betriebliche Effizienz. Unserer Erfahrung nach können ca. 30% der Reinigungskosten der Zeit und Arbeit zugeschrieben werden. In der Praxis haben Audits jedoch gezeigt, dass dieser Prozentsatz vor einer Optimierung sogar noch höher sein kann. Durch eine optimierte Reinigung wären 15-50% mehr Produktionszeit übrig*, was zu einer Steigerung der Effizienz und Senkung der Kosten führt.

Lösung

Mit Diversey® FillerCheck™ können Sie den Verbrauch von Wasser, Energie, Chemie und Zeit detailliert analysieren und Optimierungsmöglichkeiten identifizieren. Mit Hilfe dieser Informationen entwickelt unser Team einen Aktionsplan und setzt ihn um. So können Produktivitätssteigerungen und Einsparungen erzielt und gleichzeitig die Hygienestandards eingehalten oder sogar verbessert werden.

MEHRWERT

Mit Diversey FillerCheck können Sie:



BETRIEBLICHE
EFFIZIENZ

- Die Reinigung der Abfüllanlagen und die Prozessautomatisierung optimieren sowie Energie einsparen
- Verbesserungsmöglichkeiten identifizieren und Maßnahmen einleiten



LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT

- Mit Hilfe der im Rahmen des FillerCheck ermittelten Daten ein Benchmarking durchführen
- Sicherstellen, dass Sie die richtige Chemie verwenden, um reproduzierbare Reinigungsergebnisse zu erzielen
- Potenzielle Risiken für Kreuzkontaminationen bei Produktwechseln vermeiden



Prozess

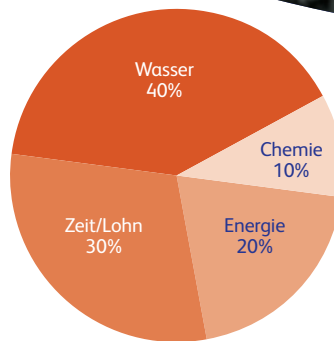
Mit Diversey FillerCheck können Sie die Reinigungsergebnisse verbessern, mikrobiologische Standards einhalten und die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

- Sie erhalten Informationen darüber, ob die Reinigung der Abfüllanlagen erwartungsgemäß abläuft oder ob ein umfangreicher FillerCheck zu besseren Ergebnissen führen könnte.
- Unser Service Team führt eine genaue Untersuchung des aktuellen Reinigungssystems für die Abfüllanlagen durch, um das Design, Prozesse, Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch sowie den Zyklus beurteilen zu können.
- Wenn nötig, werden weitere Einschätzungen zu Reinigungsergebnissen, mikrobiologischen Standards und spezifischen Verunreinigungen oder Allergenen abgegeben.

Im Anschluss an den FillerCheck erhalten Sie Empfehlungen, die auf diesen vier Punkten basieren:

- Effektives und effizientes Hygienic Design
- Effiziente Reinigung
- Effizienter Einsatz von Wasser, Energie und Chemie
- Effiziente Nutzung und Zeitersparnis

Die betriebliche Effizienz sowie die Gesamtkosten werden durch den klar strukturierten FillerCheck-Prozess, der Optimierungsmöglichkeiten aufdeckt, positiv beeinflusst.



**Durchschnittliche
Reinigungskosten für eine
Abfüllanlage**

Serviceleistungen

FillerCheck 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 einen echten Mehrwert für Ihre Prozesse. Unsere Messsysteme erfassen Daten, die es Ihnen ermöglichen von detaillierten und fortlaufenden ANALYSEN zu profitieren und diese mit den 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

Standort:

Getränkehersteller, Europa

Herausforderung:

Die Reinigung der Abfüllanlage hat die Kapazität eingeschränkt.

Lösung:

Einsatz optimierter CIP-Programme und Wechsel von heißer Reinigung in 5 Schritten zu Diversey® CIP in 3 Schritten - signifikante Ersparnis von Zeit, Wasser und Energie.



ZEIT

50%*
weniger Zeit für
CIP-Reinigung



WASSER

30%
geringerer
Verbrauch



ENERGIE

30%
geringerer
Verbrauch

*ermöglicht längere Produktionszeit

Die Durchführung eines FillerChecks 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

*15-50% wurden von Diversey erzielt. Das Ergebnis kann stark schwanken, da die Betriebe unterschiedlich aufgebaut sind und anders arbeiten. Die Berechnung der Auswirkung auf Ihr Unternehmen ist Teil des ersten FillerCheck Scans.