

Fallbeispiel: Ghirardelli verwendet ein alternatives Reinigungssystem

Es sichert Ihnen eine saubere Umgebung für eine kontinuierliche Produktion und steigert die Produktionszeit

UNTERNEHMEN

Ghirardelli Schokoladenfabrik
Lindt & Sprüngli Gruppe

ANWENDUNGSBEREICH

Reinigung von Förderbändern und Zufuhrsystemen

COLD JET STRAHLSYSTEM

Aero 40

VORTEIL

Ghirardelli reduzierte Ihre Reinigungszeit um über 60 %.

Neben der Zeit- und Personal Ressourcen Ersparnis, stuft das Produktionsteam das neue Reinigungssystem zusätzlich als „sehr benutzerfreundlich ein und es unterstützt hervorragend die Initiativen des Lean Manufacturing“ im Unternehmen.

Ghirardelli wurde durch das umweltfreundliche Reinigungssystem von Cold Jet ermöglicht die Wartungskosten und die Produktionsstillstandzeiten durch weniger Reinigungspersonal und weniger Reinigungszeit zu reduzieren.

Die Situation

Seit dem Jahre 1852 ist die Ghirardelli Schokoladenfabrik Hersteller und Vermarkter von Premium Schokolade und Schokoladenprodukte. Sie kontrollieren den gesamten Schokoladen-Produktions-Prozess, von der Kakaobohne bis zum Endprodukt. Diese Kontrolle über den gesamten Produktionsprozess kombiniert mit Ghirardelli's geschützter Bohnenmischung und einzigartigen Methoden der Röstung und Bearbeitung, versichert die höchste Qualität und reichhaltigste Schokoladenprodukte. Ghirardelli ist ein Teil der **Lindt & Sprüngli Gruppe**.

Das Problem

Einer der Gründe warum Ghirardelli in seinen Produktionsprozess eingriff, war die Suche nach einer Reinigungslösung die effizient, sicher und der generellen Reinigung hilft eine allergenfreie Umgebung für die durchgängige Produktion zu schaffen. Wenn es um die Produktion der weltweit ausgezeichnetsten Schokoladen geht, legt Ghirardelli natürlich auch auf die kleinsten Einzelheiten großen Wert. Ein entscheidendes Anliegen der Firma ist z. B. sicher

zu sein das nussfreie Produkte keine Nüsse enthalten sowie das die Kunden auf Ghirardellis Qualität bauen. Die traditionellen Reinigungsmethoden beinhalteten die Schokoladenpartikel und Zusatzstoffe von Laufbändern und Zufuhrsystemen mit Bürsten und Kratzern runter zu schaben. Dieser Prozess war sehr zeitaufwendig und ermüdend. Zusätzlich mußten Sie hierfür die Produktion anhalten und erhebliche Ressourcen bereit stellen. Mit Einführung von neuen teuren Produktlinien und Zielsetzung eines hohen Standards/ Rentabilität hat Ghirardelli nach neuen Wegen zum Reinigen gesucht um Personalmittel und Zeit zu reduzieren aber gleichzeitig die Sicherheit, Sauberkeit für eine allergenfreie Produktionsumgebung garantieren.

Bei dem Versuch den Reinigungsprozess zu verbessern hat Ghirardelli neue Maßstäbe an die Reinigungsmethoden und -systeme gesetzt. Da Ghirardelli keine Qualitätseinbußen machen wollte benötigten Sie eine Reinigungsmethode die verlässlich, effizient, einfach zu benutzen und den Level der Reinigung erbringt,





KUNDENKOMMENTARE

„Unser allergener Reinigungsprozess benötigte manchmal bis zu 500 Personalstunden pro Anlageneinheit um sicher zu sein das eine allergenfreie und sichere Arbeitsumgebung gewährleistet ist.“

„Wir benötigten also eine neue effizientere Lösung die für unsere große Produktpalette geeignet ist.“

die Sie zur Herstellung vielfältiger, individueller Lebensmittel benötigen. Zusätzlich, egal für welche Methode oder welches System Ghirardelli sich entschied, sollte es dabei helfen die Rentabilität der neuen Produktlinien zu steigern geschweige irgendwelche Produktionskosten hinzuzufügen. Während der Recherche testeten Sie z. B. Dampfreinigungen welche tragbare Dampfer und kundenspezifische Bürsten und Abkratzer mit anbieten. Während diese bei der Reinigung von dem Equipment zum Teil effizient waren, erwiesen sich die Dampfer als uneffizient und unvorteilhaft. Ghirardelli bewertete ebenfalls verschiedene andere Hersteller und Modelle alternativer Reinigungssysteme inklusive solche die Trockeneis verwenden.

„Ghirardelli ist dem“Lean Manufacturing“ verpflichtet und der bisherige manuelle Reinigungsprozess war beides, zeitaufwendig und uneffizient,“ sagt Tony Tai, Fertigungsleiter bei Ghirardelli. „Unser allergener Reinigungsprozess

benötigte manchmal bis zu 500 Personalstunden pro Anlageneinheit um sicher zu sein das eine allergenfreie und sichere Arbeitsumgebung gewährleistet ist. Wir benötigten also eine neue effizientere Lösung die für unsere große Produktpalette geeignet ist. Wir haben viele Lösungsvorschläge ausprobiert und letztendlich haben sich Cold Jet's Trockeneisstrahlreinigungssysteme als die beste Lösung am Markt herausgestellt.

Die Cold Jet Lösung

Bei den vorher genannten Versuchen gelang es Ghirardelli die Reinigungszeit um mehr als 60 % zu reduzieren. Sie sparen somit kostenintensive Zeit- und Personal-Ressourcen und zudem findet das ganze Produktionsteam das neue System benutzer- und absolut umweltfreundlich. Es ergänzte einfach hervorragend die Initiativen des Unternehmens im Bereich“Lean Manufacturing“.

Wie sagte Tony Tai: „Es ist nicht einfach Reinigungskosten zu sparen ohne Qualitätseinbußen zu haben.

KUNDENKOMMENTARE

„Wir haben verschiedene Modelle von Trockeneisstrahlern ausprobiert, aber letztendlich haben alle übereingestimmt das die Anlagen von Cold Jet am einfachsten zu bedienen und am effektivsten sind.“

„Cold Jet hat uns geholfen ein besserer, sauberer Hersteller zu werden und das Trockeneisstrahlreinigungssystem steigert wirklich den Wert unseres organisatorischen Arbeitsablaufs.“

Aber wenn Sie mit Lebensmittel arbeiten gehen Sie einfach kein Risiko ein. Nußallergien sind Heutzutage ein großes Problem und wir nehmen dieses Problem nicht auf die leichte Schulter, deshalb haben wir uns für Cold Jet Reinigungssysteme entschieden.“

Ghirardelli war vom ersten Testversuch überzeugt und so setzen Sie Cold Jet Systeme ein, welche hervorragende wirtschaftliche & umweltfreundliche Ergebnisse erzielen. Die Aero 40 ist eine kompakte, robuste, mobile Lösung die es Ghirardelli ermöglicht die Schokoladen- und Süßigkeitenproduktion ohne Ausbau zu reinigen und während Sie noch heiß und online ist. Mit weniger Reinigungspersonal besitzen Sie nun die Fähigkeit in weniger Zeit zu reinigen. Ghirardelli konnte die Wartungskosten und Produktionsausfälle erheblich reduzieren. Durch das schnellere und effektivere Reinigen ist es für Ghirardelli möglich die Anzahl der Produktionszyklen mit dem selben Equipment zu erhöhen.

Der umweltfreundliche Trockeneisstrahlreinigungprozess benutzt recyceltes CO₂ in Form von Trockeneispellets. Die Pellets werden mit Hilfe von Druckluft auf Überschallgeschwindigkeit beschleunigt und in Kombination des Temperaturunterschieds sprengen die Fragmentierten (zerkleinerten) Pellets beim Aufprall auf die Oberfläche den Schmutz ab. Beim Aufprall des Trockeneises auf die Förderbänder, Ketten und anderes Equipment sublimiert es und hinterläßt keinen



Sekundärabfall. Trockeneisstrahlen ist nicht abrasiv und nicht leitend, was bedeutet das Ghirardelli das System ohne Sorgen von Abnutzung und Risse des Equipments oder Beschädigung an elektronischen Komponenten einsetzen kann. Trockeneisstrahlen wurde von der EPA*, FDA* und USDA* als zulässiges Medium bei Reinigungsmethoden anerkannt.

„Wir haben verschiedene Modelle von Trockeneisstrahlern ausprobiert, aber letztendlich haben alle übereingestimmt das die Anlagen von Cold Jet am einfachsten zu bedienen und am effektivsten sind.“ sagte Tony. „Mein Produktionsteam erzählte mir wiederholt dass das Cold Jet System das benutzerfreundlichste ist. Es habe den besten Applikator, die einzigartigen Fragmentierdüsen, das beste Zubehör und den geringsten Eis- und Luftverbrauch von den am Markt erhältlichen und getesteten Strahlanlagen.“

Tony fügte noch hinzu, „Habe ich bereits erwähnt das sie schnell sind? Die Aero Systeme geben uns alles wonach wir bei einer Reinigungslösung gefragt haben. Inzwischen habe ich viele Anfragen von anderen Werken innerhalb unserer Organisation erhalten, wegen der Effizienz und der Produktionssteigerung die wir erreichten. Cold Jet hat uns

geholfen ein besserer, sauberer Hersteller zu werden und das Trockeneisstrahlreinigungssystem steigert wirklich den Wert unseres organisatorischen Arbeitsablaufs.

Durch die Anwendung von Cold Jet's Reinigungssystemen konnte Ghirardelli die Zeit und Betriebsmittel reduzieren. So war es möglich den ausführlichen Allergen-Reinigungsprozess zu komplettieren. Das Ergebnis ist das Ghirardelli seine "Lean Initiativen" verbessern konnte und eine Reinigungslösung anwendet die sogar dabei hilft die Produktion und Rentabilität zu steigern. **Ghirardelli hat die Anwendung der Trockeneisstrahlreinigung auf andere Abteilungen und auf andere Werke innerhalb der Lindt & Sprüngli Schokoladen Familie bereits erfolgreich in Europa erweitert.**

*EPA: Environmental Protection Agency: Organisation der Regierung der USA zum Schutz der Umwelt und zum Schutz der menschlichen Gesundheit.

*FDA: Food and Drug Administration: ~BfR-Richtlinien (Bundesinstitut für Risikobewertung für den Einsatz von Getränken und Lebensmitteln)

*USDA: United States Department of Agriculture: Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten