

Hygieneschleusen sorgen für höchste Qualität

Gut geschulte Mitarbeiter sind unverzichtbar, um hohe Hygienestandards zu erreichen. Doch ein 100-prozentiges freiwilliges Mitmachen der Beschäftigten ist illusorisch. Coop setzt deshalb für drei Produktionseinheiten am Standort Pratteln auf ausgeklügelte und individuell zusammengestellte Schleusen der Sulbana AG. So ist eine sichere Personalhygiene gewährleistet und der Zutritt in Produktion und Betrieb kann kontrolliert werden.



Gemeinsam für höchste Hygienestandards (v.l.n.r.): Marcel Brauchli, Bereichsleiter Hygienetechnik Sulbana; Mergim Muslija, Marketing & Verkauf Hygienetechnik Sulbana; Carolin Schreiber, stellvertretende Leiterin QM Chocolats Halba / Sunray; Niklaus Gantner, Teilprojektleiter Haustechnik Pratteln.

Schweizer Lebensmittel müssen nicht nur geschmacklich und punkto Rohstoffe höchste Ansprüche erfüllen – auch in Sachen Hygiene kann die Branche keine Kompromisse eingehen. Was für den Schweizer Markt selbstverständlich ist, gilt in verschärfter Weise für den Export, vor allem in besonders anspruchsvolle Länder wie die USA. Coop nahm deshalb 2015 die Zusammenführung der drei Produktionsbetriebe Chocolats Halba, Sunray und Cave in Pratteln zum Anlass, bei der Logistik, Verarbeitung und Kapazität einen

Sprung nach vorne zu wagen. Auch was die Hygienestandards angeht, wollte der Grossverteiler eine neue Messlatte setzen. Dabei profitierte man selbstverständlich von den Möglichkeiten, die ein Neubau bietet, indem man schon bei der Planung höchste Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene berücksichtigen konnte.

Neue Hygienesteuerung

«Doch der Teufel steckt im Detail, denn jede Situation muss gesondert betrachtet werden», erklärt Carolin Schreiber, stell-

vertretende Leiterin Qualitätssicherung Chocolats Halba/Sunray, die im QS-Team die Implementierung des Hygienekonzepts eng betreute. Zwar stand der Grundplan für das Gebäude fest, doch die Räume für die Mittagspause waren noch nicht genau definiert. «Entsprechend war der Rohbau nicht für diese Hygienebedürfnisse entworfen worden», so Schreiber. Deshalb habe man noch während des Einbaus und sogar noch bei bereits angelaufenem Betrieb optimiert. Ein Beispiel ist der Pausenraum für das Personal. Schreiber: «Ursprüng-

lich sind wir davon ausgegangen, dass sich die Mitarbeitenden im Coop Restaurant verpflegen.» Doch aufgrund der kurzen Mittagspause und den Bedürfnissen der Beschäftigten habe man sich entschieden, nachträglich einen Pausenraum plus Küche einzurichten; ein zweiter Pausenraum wurde installiert, um allen Mitarbeitern eine angenehme Pause zu gewährleisten. «Und selbstverständlich musste der Übergang vom Pausen- zum Arbeitsbereich mit einer zusätzlichen Hygieneschleuse überwacht werden.»

Zwangsführung erhöht die Sicherheit

Die Mehrzahl der insgesamt rund 40 Schleusen sind zwangsgeführt eingerichtet – durchgelassen wird nur, wer den Reinigungsprozess korrekt durchlaufen hat. «Das hat nichts mit Misstrauen gegenüber unserem Personal zu tun. Aber es passiert schnell, dass man beim Händewaschen nicht ganz so gründlich ist, wie man sollte», erklärt Schreiber. Generell besteht eine solche Schleuse aus einem Seifenspender für beide Hände, einer berührungslosen Wasserarmatur, einer Papierhandtuchrolle und am Schluss einem automatischen Handdesinfektionsmittel-Spender für beide Hände. In jenen Bereichen, in denen nicht nur Wert auf saubere Hände gelegt wird, sondern auch auf saubere Schuhsohlen, kann in einer Hygienestation auch eine Schuhsohlenreinigung integriert werden. Dazu sind in der Hygienestation Bürsten installiert. Die Sohlenreinigung wird eingesetzt, um das Verschleppen von Produktionsrückständen in andere Bereiche und in die Garderoben zu verhindern. Die Bürsten rotieren automatisch und tragen dabei auch festsetzende Schmutzpartikel ab. Nur wenn die komplette Handreinigung und -desinfektion beziehungsweise Sohlenreinigung erfolgt sind, wird die Drei-Arm-Drehsperrre freigeschaltet und somit der Zugang zur Produktion gewährt.

Details gemeinsam optimiert

Handwaschbecken, Drehsperrren und Papierrollenspender liegen zwar standardisiert vor. Doch aufgrund der jeweiligen Situation wurde von der auf Hygiene- und Lebensmitteltechnik spezialisierten Sulbana AG in Elsau (ZH) für jede der Schleusen ein massgeschneiderter Plan inklusive An-

schlüsse für Strom, Heiss- und Kaltwasser erstellt. «Von der Projektaufnahme bis zur Inbetriebnahme vergingen lediglich sechs Monate. Der Zeitplan war also äusserst ambitiös», blickt Marcel Brauchli, verantwortlich für das Projekt von Seiten Sulbana, zurück. Gelungen sei die komplexe Installation vor allem dank der ausgezeichneten Zusammenarbeit mit dem Projektteam von Coop sowie den Fachplanern: «Das Projektteam hatte schon im Vorfeld Testanlagen geprüft sowie Referenzen von uns besucht und wusste deshalb, was gefragt war», sagt Mergim Muslija, Marketingverantwortlicher bei Sulbana. Als es dann an die Feinplanung und Umsetzung ging, war die QS-Expertin Carolin Schreiber von Chocolats Halba/Sunray meist vor Ort – und konnte hier einen Handtuchhalter umplatzieren, dort eine zusätzliche Abschränkung ordern, so dass die Schleusen nicht nur ihren Zweck erfüllen, sondern auch ergonomisch und ästhetisch überzeugen. Viel Planungsarbeit brauchte etwa die Vorgabe von Chocolats Halba/Sunray, dass es bei jeder Schleuse eine Möglichkeit braucht, um vor der Reinigung Unterlagen zu deponieren und nach der Schleuse wieder an sich zu nehmen. Auch auf diese Anforderung hatten die Hygienetechnik-Spezialisten eine Antwort. Innerhalb der Schleusen wurden hygienische Ablagekörbe aus Edelstahl-drahtgeflecht montiert.

Heikler Übergang

Was heute einwandfrei funktioniert, stellte die Verantwortlichen immer wieder vor neue Herausforderungen. Insbesondere die schrittweise Inbetriebnahme der verschiedenen Anlagen war nicht ganz einfach, erinnert sich Niklaus Gantner, Teilprojektleiter Haustechnik am Standort Pratteln: «Heikel war vor allem jener Zeitabschnitt, als bereits die Edelstahlbecken montiert, aber noch Fremdhändler mit Schweißarbeiten beschäftigt waren.» Das habe bei Unachtsamkeit dazu geführt, dass die glühenden Eisenspäne unschöne Spuren auf dem Stahl hinterliessen und man diesen neu polieren musste. «Um möglichst keine Zusatzkosten aufkommen zu lassen, muss man bei der Endmontage permanent mitdenken und schnell Lösungen entwickeln können», rät Gantner. Auch seine Kollegin Carolin Schreiber von der Qualitätssiche-



Sind Handreinigung und -desinfektion sowie Sohlenreinigung erfolgt, wird die Drehsperrre freigeschaltet. (Bilder: Norbert Heim)

rung freut sich, wie souverän die Übergangszeit zwischen Installation und Inbetriebnahme gemeistert wurde. «Während am einen Ort noch montiert wurde, führte ich anderswo bereits internationale Besuchergruppen durch die Produktion. Da war es unverzichtbar, dass die Schleusen von Beginn weg einwandfrei funktionierten.»

Klare Piktogramme

Die regelmässige Beobachtung durch Gäste und der Anspruch, dass die Arbeitswelt auch in der Produktion ästhetisch sein soll, haben Schreiber bewogen, gewisse Details zu verbessern. So werden Stromleitungen konsequent in Blechleisten geführt, statt sie mit Kabelbinder zweckdienlich, aber nicht sehr formschön, zu bündeln. Die Leisten erleichtern überdies die Reinigung der Oberflächen. Die Komplexität der Gebäudestruktur und die Vielzahl der Nationalitäten haben die QS-Spezialistin zudem veranlasst, im Nachgang zur Installation Piktogramme zu platzieren. Schreiber: «Mit visualisierten, gut verständlichen Anweisungen stellen wir sicher, dass sofort klar ist, was zu tun ist und in welche Richtung der Weg führt.» ■

Pieter Poldervaart