

SO HELFEN SMARTPHONE UND APP BEI DER WARTUNG

Alles klar an der Abfüllanlage

Wer Getränke produziert, weiß: Verantwortung beginnt beim Abfüllen und Verpacken. Hier entscheidet sich, ob Qualität, Hygiene und Effizienz zusammenfinden. Jeder ungeplante Stopp in den Abläufen bindet Personal, kostet Energie und Ressourcen. Dass im Qualitätsmanagement der Getränkeproduktion alles schnell und zuverlässig läuft, ist deshalb besonders wichtig. Trotzdem sind Reinigung und Wartung in vielen Betrieben immer noch klassisch papierlastig, mit manuellen Rundgängen, Excel-Listen und heterogenen Dokumentationen. Höchste Zeit also, den Schritt in Richtung Digitalisierung zu wagen, denn Smartphone und App können hier für Tempo, Transparenz und Revisionsicherheit sorgen.

Von
**EVA UND OSWALD
NEUMANN**

Quelle:
Neumann & Neumann



Die Digitalisierung beginnt dort, wo Daten entstehen: an Rinsler, Füller, Verschleißer, Etikettierer und Transporteuren. Und das sieht so aus: Mobile Checklisten führen Teams Schritt für Schritt durch die Prüfungen. Assets sind über QR- oder NFC- Tags eindeutig identifiziert; ein Scan öffnet direkt die richtige Anlage, führt zur passenden Prüfroutine sowie zur Wartungshistorie. Abweichungen werden unmittelbar erfasst und in Tickets überführt. Jede Eingabe ist mit Zeitstempel, Standort und Nutzerkennung versehen – manipulationssicher und auditfest. Auftraggeber und Auftragnehmer sehen denselben Status in Echtzeit wie fällige Prüfungen, offene Tickets und Abarbeitungsgrade. Entscheider treffen auf dieser Grundlage datenbasierte Entscheidungen, Reaktionszeiten sinken, Stillstände werden vermeidbar.

Was Hersteller empfehlen – digital umgesetzt

Herstellerhinweise klingen oft banal, sind im Alltag aber fehleranfällig: regelmäßige Schmierung, Dichtungs- und O-Ring-Wechsel, Düsen- und

Füllventilpflege, Kalibrierung von Durchfluss- und Füllstandssensoren, Ketten- und Führungsschienenkontrollen, Filterwechsel in der Sterilluft, Validierung der CIP-Rezepte inklusive Temperatur- und Leitfähigkeitsüberwachung. In der App werden solche Empfehlungen als Standardroutinen, Intervalle und Grenzwerte festgelegt – samt Foto- oder Messwertdokumentation, damit Praxis und Herstellerleitfaden deckungsgleich sind.

Hygiene, Sicherheit und Compliance sind in der Getränkeproduktion entscheidend. HACCP, Trinkwasserhygiene im Sirupraum oder sicherheitsrelevante Prüfungen wie DGUV V3 gehören dazu. Digitale Lösungen bilden alle notwendigen Schritte konsequent ab. Benachrichtigungen bei Abweichungen laufen ohne Zeitverzug und lösen Informationsschritte oder Auftragstickets nach vordefinierten Regeln aus. So lässt sich ein Kreislauf vorausschauender Wartung organisieren: Zeitfenster werden gezielt genutzt, Ersatzteile rechtzeitig disponiert, externe Serviceteams verbindlich eingeplant. Lösungen wie das in der Branche häufig eingesetzte e QSS zeigen, wie sich

mobile Rundgänge, Ticketing und Auswertungen in einer gemeinsamen Arbeitsumgebung zusammenführen lassen – für Betreiber, internes Betriebspersonal und Dienstleister. So entsteht bei allen Beteiligten eine lückenlose, manipulationssichere Historie, die Audits vereinfacht und Korrekturmaßnahmen beschleunigt.

Mobile Endgeräte als Hebel für Datenqualität und Motivation

Der konsequente Einsatz mobiler Endgeräte ist der größte Hebel. Wird direkt dort dokumentiert, wo gearbeitet wird, sinkt die Fehlerquote, die Datenqualität steigt, Medienbrüche entfallen. Die so gewonnenen Daten schaffen eine gemeinsame Faktenbasis: Sämtliche wichtigen Abläufe werden sichtbar, Maßnahmen lassen sich priorisieren, Intervalle nachschärfen. Und nicht nur das. Auch „weiche Effekte“ sind spürbar: Teams erhalten unmittelbares Feedback, Lernbedarfe werden aus der Datenlage abgeleitet und durch Schulungen abgearbeitet.

Damit die Organisation digitaler Wartungsabläufe gelingt, sollten Unternehmen aus der Getränkeindustrie Schritt für Schritt vorgehen. So gelingt die Digitalisierung:

- Ein Pflichtenheft mit Standards für Rundgänge und Prüfpläne steht oft am Anfang.
- Abläufe sollten von Beginn an definiert werden, damit Stammdaten, Aufträge und Buchungen nicht doppelt geführt werden.

- An die Sicherheit denken: Moderne Anwendungen bringen rollenbasierten Zugriff, Datenschutz nach Stand der Technik und IT-Security gleich mit.

Weniger Leerlauf, mehr Verfügbarkeit

Der betriebswirtschaftliche Nutzen zeigt sich schnell. Automatisierte Workflows reduzieren Verwaltungsaufwand und Papierverbrauch; klare Zuständigkeiten beschleunigen die Abarbeitung. Ungeplanter Stillstand wird reduziert, weil Instandsetzungsfenster geplant, kommuniziert und bestätigt werden. Gerade bei hoher Taktzahl und häufigen Produktwechseln steigt die Verfügbarkeit messbar. Gleichzeitig entsteht ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess: Kennzahlen werden über Linien und Werke hinweg vergleichbar, typische Störbilder und Ursachen treten zutage, Ressourcen lassen sich dort einsetzen, wo sie die größte Wirkung entfalten.



Bildquelle: AdobeStock_308340842-DedRityay, bearbeitet von Neumann & Neumann

Wenn Unternehmen aus der Getränkeproduktion und Dienstleister dieselbe Datenbasis nutzen, werden Rundgänge, Tickets, Abnahmen und Abrechnungen ein durchgängiger, auditfester Prozess. Entscheider gewinnen an Geschwindigkeit und Transparenz, Technikteams an Klarheit, externe

Partner an Verlässlichkeit. So werden Abfüllanlagen nicht nur sauberer und sicherer – sondern auch nachhaltiger, weil sie mit weniger Ressourceneinsatz mehr stabile Leistung bringen. ■

Mehr Informationen

www.neumann-neumann.com