

„Gelateria-Qualität“ ist das Ziel

Wie ein Eishersteller sein Managementsystem HACCP-konform gestaltet

Eine Vielzahl qualitätssichernder Maßnahmen garantiert die hohe Qualität des Speiseeises der mittelständischen Eismanufaktur Bruno Gelato. Durch den Einsatz einer neuen Software gelang der Umstieg auf die papierlose Dokumentation in der Eisproduktion problemlos: Nicht nur das Führen von Checklisten wurde sicherer und effizienter.

Wolfgang Pippert

Das Unternehmen Bruno Gelato steht für Speiseeis in höchster Gelateria-Qualität. Das Familienunternehmen mit Stammsitz im Herzen Ostfrieslands fertigt innovative Eiskreationen nach original italienischer Rezeptur in mehr als 120 Sorten und mit ausschließlich besten Zutaten. Mit der Liebe zum Eis hat alles begonnen. Das Unternehmen erfreut sich seit 1987 stetig wachsender Beliebtheit bei Kunden und Geschäftspartnern. Mit der Einführung der 900-ml-Haushaltspackungen sind die Eiskreationen seit 2009 auch in gut sortierten Eistruhen des deutschen Einzelhandels zu finden.

Hygienestandards sind Pflicht

Internationale Hygienestandards und Zertifizierungen sind für den Eishersteller ebenso selbstverständlich wie nachhaltige Verpackungen und Produktionsprozesse. Nun ging die Firma einen weiteren Schritt. Wolfgang Pippert, Geschäftsführer von ICAMO Solutions, erarbeitete mit den Firmeninhabern Heidi und Bruno Lucchetta Verbesserungen im Qualitätsmanage-



© lev.dolgachov

ment. So wurde beispielsweise die notwendige Dokumentation zur Absicherung einer sicheren Produktion auf Tablets oder Handys umgestellt. Durch den Einsatz moderner Soft- und Hardware wird das gesetzlich vorgeschriebene Führen von Checklisten, Formularen sicherer, nachhaltiger und effizienter. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Mitarbeiter so wieder mehr Zeit für ihre eigentlichen Aufgaben haben, und gleichzeitig Kosteneinsparungen möglich sind.

Dazu Holger Gößling, Leiter Qualitätssicherung: „Die Vielseitigkeit der Software hat uns überzeugt. Ein weiterer großer Vorteil ist die leichte Konfiguration. Damit können wir alle notwendigen Anpassungen selbstständig vornehmen und flexibel und schnell auf Änderungen reagieren. Unterstützung bei der Einführung von Awen-ko:QM hatten wir durch die Firma ICAMO

Solutions GmbH aus Hannover. Sie hat wesentlich dazu beigetragen, dass die Software schnell eingeführt werden konnte. Insbesondere mit der Gestaltung der Online-Formulare konnten wir Anregungen unserer Mitarbeiter schnell umsetzen. Entsprechend hoch ist die Akzeptanz“.

QM-System gemäß IFS und HACCP

Eine Vielzahl qualitätssichernder Maßnahmen sichert Bruno Gelato in der täglichen Unternehmenspraxis ab. Zu den Aspekten für ein rundum funktionierendes Qualitätsmanagementsystem gehören nach IFS unter anderem: die Zuweisung von Verantwortlichkeiten und Aufgaben, die Vorgabe von klaren Anweisungen, die Daten- und Dokumentenlenkung, die Prozessmanagement- und -lenkung, Personal- und Ressourceneinsatz, die Kundenorientierung und

INFORMATION & SERVICE

AUTOR

Wolfgang Pippert ist Inhaber des Unternehmens ICAMO Solutions GmbH in Hannover.

KONTAKT

ICAMO Solutions GmbH
T +49 172 4132 112
<https://icamo-solutions.de/>



Bild 1. Beispiel für eine Aufgaben-Checkliste zum Abhaken. ©Wolfgang Pippert/ICAMO Solutions

Kundenkommunikation, Fehlervermeidungsstrategien sowie das Streben nach ständiger Verbesserung.

HACCP – ein Konzept zur Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Punkte

Analyse der im Produktionsprozess möglichen Gefahren für die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels, Festlegung der Eingriffgrenzen für diese Kontrollpunkte, Festlegung der Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen, Etablierung von Verfahren zur fortlaufenden Überwachung sowie Dokumentation aller Maßnahmen.

International Featured Standard (IFS)

Der Lebensmittelsicherheitsstandard für Handelsmarken schafft eine Beurteilungsgrundlage für Handelsmarken durch einheitliche Formulierungen, Kontrollstandards-, anforderungen, verfahren und Bewertungen. Dieses einheitliche System optimiert Transparenz und Effizienz der Kontrolle.

Umsetzung in die Praxis

Durch das QM-System wird die lückenlose Dokumentation aller verwendeten Materialien vorgeschrieben. Dies führt zwangsläufig zu einem hohen Arbeitsaufwand. Die Kontrolle der ausgefüllten Checklisten muss aufwendig in jeder Abteilung kontrolliert, Störungen eventuell in andere Formulare übertragen werden. Datenauswertungen sind mit hohem Übertragungsaufwand verbunden. Mit dem neuen System bekommen Mitarbeiter ihre Aufgaben ter-

mingerecht auf einem Tablet oder Handy angezeigt. Dort werden die ausgeführten Maßnahmen dokumentiert und unterschrieben. Fotos können als Ergänzung direkt in der Checkliste miterfasst werden. Die als Arbeitsgrundlage dienenden Unterlagen, wie Bedienungsanleitung, Sicherheitsdatenblätter usw. stehen den Mitarbeitern auf dem Tablet auf Knopfdruck zur Verfügung.

Organisationsstruktur

Basis für alle Aktivitäten ist die Organisationsstruktur. An sie können Vorgänge, Checklisten, Dateien, Prüfpunkte oder Terminpläne angehängt werden. In dieser Struktur sind bei Bruno Gelato circa 400 Org-Einheiten eingerichtet – von Maschinen über Messgeräte bis Maschinenteile. Über einen Terminplan können dem zuständigen Team Aufgaben zugewiesen werden – beispielsweise die Reinigung für ein Maschinenteil. Nach erfolgter Reinigung muss ein Foto gemacht werden, so dass die Reinigung dokumentiert ist. Sollte Sie vergessen werden, erhält die QS nach eingestellter Toleranz sofort eine Fehlermeldung und kann Abstellmaßnahmen auslösen.

Checklisten

Bruono Gelato nutzt circa 70 verschiedene Checklisten. Eine digitale Checkliste ist nicht nur zum Abhaken der Checkpunkte eingerichtet. Durch Logiken und Workflows können die Mitarbeiter bei Abweichungen systematisch zu Abstellmaßnahmen geführt werden. Rechenfelder ergänzen die



Bild 2. Ein Mitarbeiter dokumentiert seine Prüfergebnisse in einer Checkliste.

©Wolfgang Pippert/ICAMO Solutions

Fernstudien QM

Ausbildung zum QB, QM + QA TÜV. Beginn jederzeit!

FERNSCHULE WEBER
Tel. 0 44 87 / 263 - Abt.: 868

www.fernschule-weber.de

Listen. Die Kontrolle der ausgefüllten Checklisten übernimmt das System und meldet Abweichungen und Störungen an die Vorgesetzten. So entfällt die tägliche Überprüfung der Papier-Checklisten. Bei besonders starken Abweichungen versendet das System sogar automatisch eine E-Mail an den hinterlegten Empfänger.

Einführung im Team

Für die Einführung wurde zunächst ein Einführungsteam gebildet, zu dem auch Anwender gehörten. Durch ihre Beteiligung wurden Vorurteile gegen „Neues“ gar nicht erst aufgebaut. Zunächst wurden nur 1-2 Checklisten von ICAMO Solutions angelegt, mit denen sich die Mitarbeiter mit dem System vertraut machen konnten. So konnte der Administrator die Konfiguration lernen, und nach kurzer Zeit konnten eigenständig weitere Checklisten erstellt werden. „Eine neue Checkliste ist in diesem System schneller erstellbar als ein vergleichbares Papier“, sagt Administrator Lars Padeken. Wolfgang Pippert ergänzt: „Mit Bruno Gelato hatten wir einen sehr engagierten und optimierungsfreudigen Kunden.“

Da die Software schon jahrelang im Einsatz und ausgereift ist, bietet sie eine optimale Lösung für die Lebensmittelindustrie“. Lieferanten und Kunden können auch direkt in das System eingebunden werden. Daher plant Bruno Gelato den Eisdielen eine Hygiene-App anzubieten, über die Kunden alle notwendigen Dokumentationen zu Inhaltsstoffen abrufen können. Gleichzeitig werden den Kunden Hygienechecklisten zur Verfügung gestellt. So haben sie jederzeit einen Nachweis gegenüber den Kontrollbehörden. Auch die Dokumentation zu angelieferten Produkten können in Zukunft von Lieferanten über die App direkt eingegeben werden, so dass auch diese Dokumentation im System verwaltet wird. ■