



# OPTIMIERUNGSPOTENTIAL REINIGUNG

Ueli Köchli 18.01.17

# Inhalt



- Wer ist die BINA / Bischofszell Nahrungsmittel AG ([www.bina.ch](http://www.bina.ch))
- Reinigung, Sinnersche Kreis, Reinigungsverfahren in der BINA
- Verbrauch Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Reinigungsoptimierungen
- Nachhaltigkeit BINA / Reinigung
- Fragen?

# BISCHOFSZELL NAHRUNGSMITTEL AG





# Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



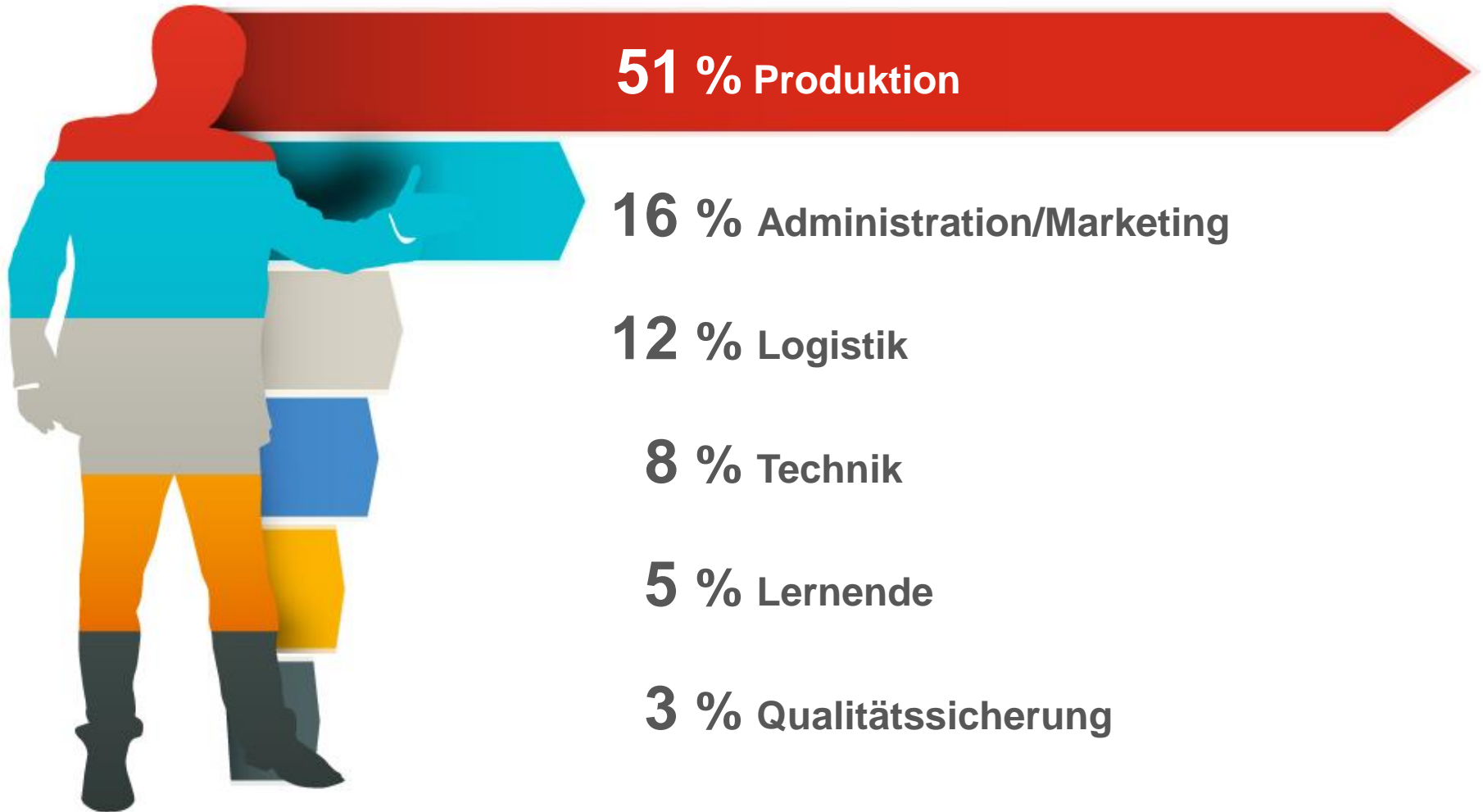
## Das entscheidende Kapital

Über 960 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich täglich für unseren Erfolg ein.

## Aufspaltung

- 25% Frauen und 75% Männer

# Unsere Mitarbeitenden



# Geschäftsfelder



## GETRÄNKE



## FRÜCHTE



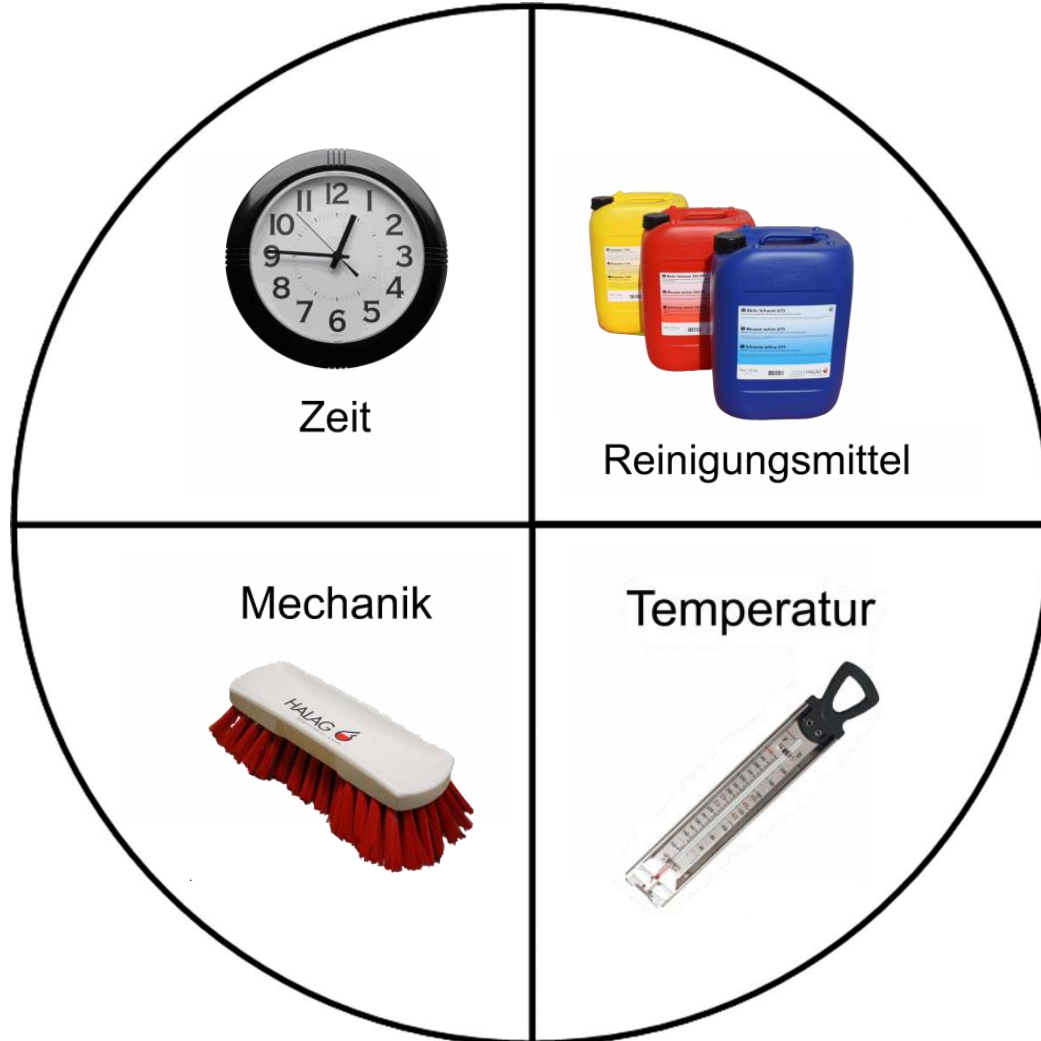
## FERTIGGERICHTE



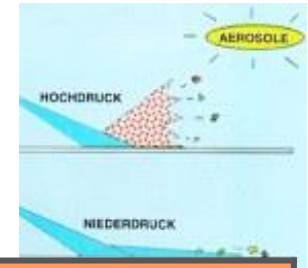
## KARTOFFEL-PRODUKTE



# Die 4 Elemente der Reinigung (Sinnersche Kreis)



# Reinigungsverfahren in der BINA



Verfahren	Mechanik	Zeit	Temp.	Chemie	Bemerkungen
Handreinigung	mit Bürste	kurz	45–50°C	0.5 – 1 %	Schulung, R-Pläne
Hochdruckreinigung	max. 150 bar	kurz	20–60°C	keine	Spinat, Kartoffel
Schaumreinigung	gering	5-10 Min.	bis 50°C	3 – 5 %	54 Arbeitstationen Wartung, Düse
CIP-Verfahren	Fliessgeschwindigkeit	lang	65–75°	1 – 2 %	Wartung CIP-Controller
Gebindereinigung	Spritzdruck	mittel	50–65°C	0.2 – 0,4 %	<b>Stearinsäure 69°C</b>

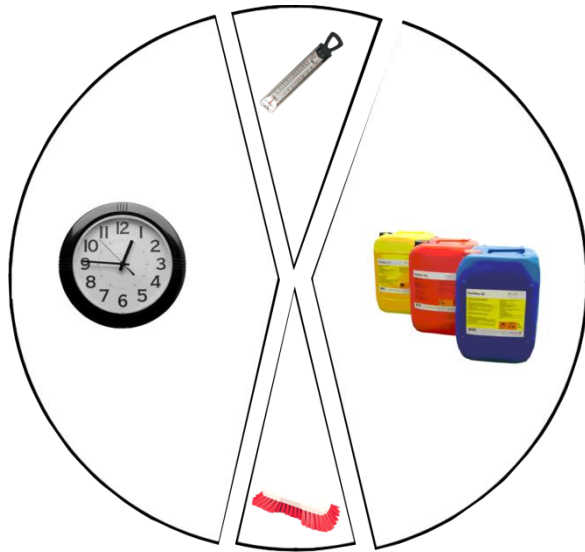


# Schaumreinigung (Bsp. Sinnersche Kreis)

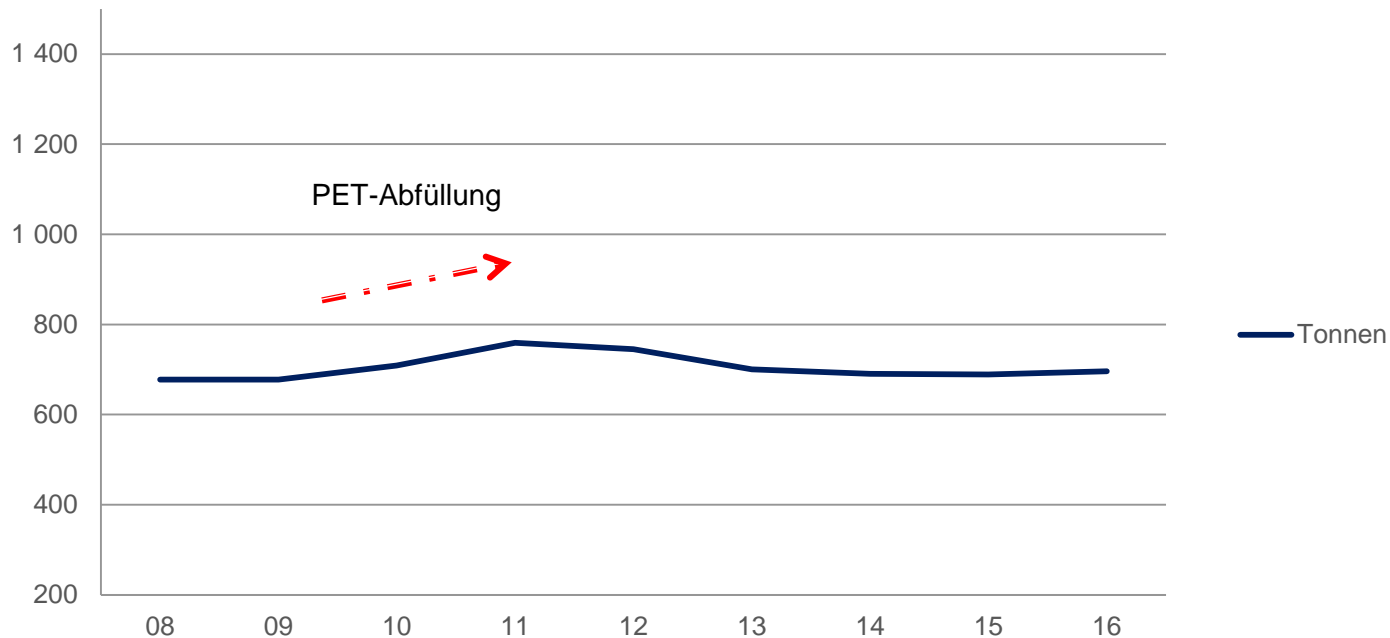


Durch das Zerplatzen der Schaumblasen wirkt der Schaumreiniger dauernd auf den Schmutz ein und löst ihn ab.

- Schaumdüse 65/150 (65° Spritzwinkel, Schaumverteilung breit, **2013 ; - 8'300kg // Fr. 13'500.-** mittlere Schaumdicke, DURA-Produkte)
- Wasserdüse 25/30 (25° Flachstrahl, 30l/min. Wasserverbrauch)

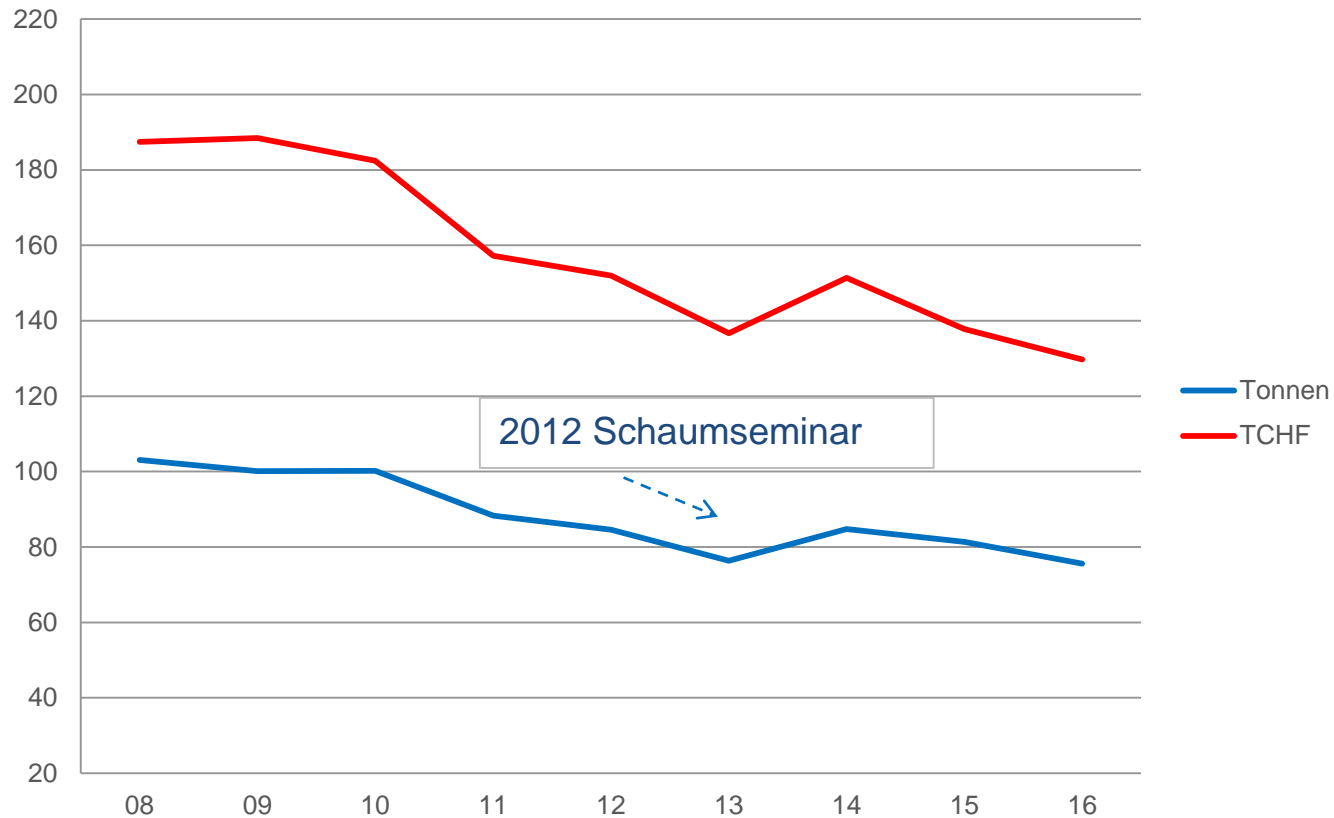


# Verbrauch Reinigung- & Desinfektionsmittel



Verbrauch pro Geschäftsfelder 2016;  
Getränke = 45% // Kartoffelprodukte = 26%  
Fertiggerichte = 15% // Früchte = 14%

# Verbrauch Schaumprodukte



# Reinigungsoptimierungen seit 2000 (16 Jahre)



1. Externe q-relevante Reinigungen zurück in die Bina (Outsourcen?)
2. Reinigungspläne erstellen mit SOLL-Werten
3. Projekt Reinigung an die Linie?
4. Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der BINA
5. Reinigungsanlagen überprüfen (4x pro Jahr CIP-Kontrolle; alle 2 Jahre 54 Niederdruck-Schaumanlagen)
6. Externe Schaumseminar, 1x pro Jahr 1 Gruppe (Angebot HALAG)
7. Richtige Düse bei den Niederdruck-Schaumanlagen (Schaumdüse 65/150)
8. Alternativprodukt von HALAG für das Tensio 5 Additiv
9. Wartung der Anlagen
10. CIP-Controller (1 kleine CIP Kosteneinsparung pro Jahr Fr. 16'202.-) Umsetzung
11. Überprüfung der Satelitenlager (Sicherheit)
12. ....



# Verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln als Grundsatz



Mit ihrem Nachhaltigkeitsengagement strebt die Bischofszell Nahrungsmittel AG geschlossene Kreisläufe an.

*Sie hat sich zum Ziel gesetzt, den Einsatz von Ressourcen wie **Energie**, **Wasser**, Rohstoffe über die gesamte Wertschöpfungskette zu senken.*

Dabei will sie den langfristigen Erfolg sichern, die Mitarbeitenden umfassend fördern und die Tragfähigkeit des Ökosystems gewährleisten.

# Umsetzung Nachhaltigkeitsstrategie



- Projekt; M-Industrie Umsetzung **umweltfreundliche** Reinigungsmittel / - prozesse (möglichst wenig GHS09 Umweltgefahr, H400 – H413 Sätze → zB. DURA des 555; Halades 802, RV 353 ...)
- Reinigung so viel wie nötig (QS / **hohe Hygienestandard** / Allergene)
- jede unnötige Reinigung ist nachhaltig (Planung)
- Hygienic Design von Anlagen (Technik und Anlagenbeschaffung)
- Ideenmanagement im Jahr 2000 eingeführt, Einsparungen pro Jahr 300'00 – 500'000 Franken (10% von der Einsparung ist für den Einreicher, Monatsverlosung, ½ Jahresverlosung)
- ....



VIELEN DANK FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT