

Korrekte Abrechnung und Qualität gesichert

MEGGLE setzt auf die Expertise von Endress+Hauser



Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 125 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton Meggle I. bei Wasserburg gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Das Sortiment besteht aus Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukten sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllten Baguettes.

„Als langjähriger Lieferant von MEGGLE genießt Endress+Hauser bei uns einen ausgezeichneten Ruf. Die Kalibrierung direkt vom Hersteller wird aufgrund der Kompetenz und der Ersatzteilbeschaffung bevorzugt. Die Kalibrierung verlief reibungslos. Das hohe Know-how sowie die innovativen Konzepte von Endress+Hauser ermöglichten einen geringen Produktionsausfall.“

Andreas Süßmaier
Prüfmittelbeauftragter der MEGGLE Gruppe



Qualität und Kundenzufriedenheit: Zwei Schlüsselbegriffe bei MEGGLE

Andreas Süßmaier ist für das Prüfmittelmanagement der MEGGLE Gruppe verantwortlich. Seine tägliche Herausforderung ist es, die Produktivität so hoch wie möglich zu halten und gleichzeitig die Qualität zu sichern. Ebenfalls muss die korrekte Abrechnung der Fetteinheiten der täglich angelieferten Milch sichergestellt werden.

Die Herausforderung Das Unternehmen hat den eigenen Anspruch die Qualitätsführerschaft mit MEGGLE-Produkten inne zu haben. Um diesem Anspruch gerecht zu werden ist MEGGLE unter anderem nach IFS, dem internationalen Food Standard, zertifiziert. Ebenfalls wird das Qualitätssystem durch die – mehrfach im Jahr – durchgeführten Kunden- und Zertifizierungsaudits auf den Prüfstand gestellt. Die Auditoren achten hierbei insbesondere auf die Kalibriermethodik und die verwendeten Referenzen. Am MEGGLE Standort Wasserburg ist für etwa 750 qualitäts- und abrechnungsrelevante

Messstellen im Bereich der Produktion die regelmäßige Kalibrierung als sehr wichtig erkannt worden. Dies erfordert einen hohen Planungs- und Koordinationsaufwand. Darüber hinaus nimmt die Komplexität der Messgeräte zu. Insbesondere die Kalibrierung von Dichte- und Durchflussmessgeräte erfordert eine hohe Expertise, weshalb zunehmend externe Hilfe notwendig wird.

Die Dichtemessungen in der Milchannahme werden zur Bestimmung der Fetteinheiten benötigt und sind ausschlaggebend für die korrekte Abrechnung der angelieferten Milch. Zusätzlich muss der exakte Durchfluss, und damit die exakte Menge der angelieferten Milch erfasst werden. Ebenfalls ist die Dokumentation der durchgeführten Kalibrierarbeiten und -intervallen notwendig.

Unsere Lösung Im ersten Schritt wurde in enger Abstimmung mit Herrn Süßmaier der genaue Ablauf und Zeitpunkt der Kalibrierung

definiert. Im zweiten Schritt führte ein speziell für die Lebensmittelindustrie ausgebildeter Kalibriertechniker von Endress+Hauser bei den betroffenen Messstellen die Kalibrierung mithilfe geeigneter Kalibrierverfahren durch. Bei den Dichtedurchflussmessgeräten kam hierbei das zum Patent angemeldete Verfahren zur Dichtekalibrierung vor Ort zum Einsatz. Für die Durchflusskalibrierung wurde das zeitsparende Inline-Kalibrierkonzept mit dem rückführbaren, mobilen Kalibrier-Rig gewählt. Die Kalibrierpunkte wurden jeweils individuell entsprechend den Arbeitspunkten bei MEGGLE festgelegt. Die erstellten Kalibrierzertifikate für die eingesetzten Durchfluss- und Dichtemessgeräte erbringen neben

den Prozessaufzeichnungen den geforderten Nachweis. So ist MEGGLE gut gerüstet, um die bevorstehenden Audits erfolgreich zu meistern.

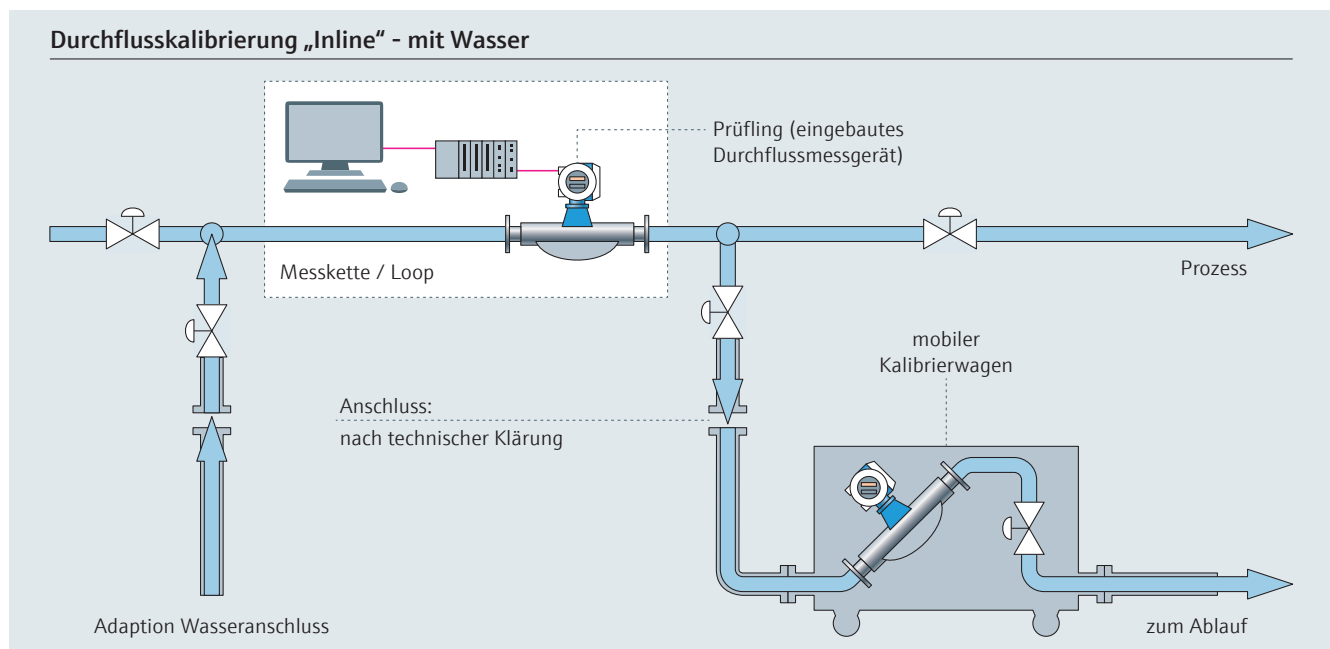
Das Ergebnis

- Sicherheit, dass die verbauten Masse- und Dichtedurchflussmessgeräte korrekt funktionieren
- Kalibrierung direkt in den Anlagen sichert Produktqualität, Anlagenverfügbarkeit und die exakte Abrechnung der Fetteinheiten
- Nachweis über Genauigkeit der Messstellen belegt die Qualität der MEGGLE-Produkte
- Durchgeführte Kalibrierung inkl. transparenter Dokumentation nach ISO/IEC 17025 entspricht den

Anforderungen der IFS. Dadurch ist MEGGLE gut gerüstet, um bevorstehende Audits erfolgreich zu bestehen

Lösungskomponenten

- Bestandsaufnahme der zu überprüfenden Messstellen und Bewertung hinsichtlich geeigneter Kalibrierverfahren
- Definition der Kalibrierpunkte
- Kalibrierung der Dichte- und Durchflussmessgeräte mit zeitsparenden Konzepten direkt in der Prozessanlage
- Erstellung der Kalibrierzertifikate gemäß ISO/IEC 17025
- Kompetente Beratung vor Ort durch speziell für die Lebensmittelindustrie geschulte Kalibriertechniker



Deutschland

Endress+Hauser
Messtechnik
GmbH+Co. KG
Colmarer Straße 6
79576 Weil am Rhein
Fax 0800 EHFAXEN
Fax 0800 3432936
www.de.endress.com

Vertrieb

Beratung
Information
Auftrag
Bestellung

Tel 0800 EHVERTRIEB
Tel 0800 3483787
info@de.endress.com

Service

Technischer Support
Vor-Ort-Service
Ersatzteile/Reparatur
Kalibrierung

Tel 0800 EHSERVICE
Tel 0800 3473784
service@de.endress.com

Technische Büros

Hamburg
Berlin
Hannover
Ratingen
Frankfurt
Stuttgart
München

Österreich

Endress+Hauser
GmbH
Lehnergasse 4
1230 Wien

Tel +43 1 880 560
Fax +43 1 880 56335
info@at.endress.com
www.at.endress.com

Schweiz

Endress+Hauser
(Schweiz) AG
Kägenstraße 2
4153 Reinach

Tel +41 61 715 7575
Fax +41 61 715 2775
info@ch.endress.com
www.ch.endress.com