

Aufbau eines Technikums nach Lebensmittel-Standards bei einem Maschinenbau-Unternehmen



1. Aufgabe

Ein deutsches Unternehmen, das Maschinen und Anlagen zur mechanischen Bearbeitung von Stoffen u. a. für die chemische und technische Industrie konstruiert und baut, möchte mit seinen Anlagen und Maschinen zunehmend auch den Markt der Lebensmittelzulieferer-Industrie bedienen.

Da die Lebensmittelproduktion jedoch besonderen Gesetzen unterliegt, benötigen diese Hersteller auch spezielle Maschinen/Anlagen sowie Möglichkeiten zum Testen.

2. Ziel

Um den großen Markt der Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen und Substanzen zur Produktion von Lebensmitteln bedienen zu können, sollte ein Technikum nur für diese Branche (und eventuell später auch für die Kosmetik- und Pharmaindustrie) aufgebaut werden.

Aufbau eines Technikums nach Lebensmittel-Standards bei einem Maschinenbau-Unternehmen



3. Methodik

- ◆ Begleitende Beratung während der gesamten Umbauphase.
- ◆ Gemeinsame Suche nach möglichen Räumlichkeiten auf dem Gelände.
- ◆ Recherche und Zusammenstellung aller relevanten gesetzlichen Vorgaben zur Errichtung eines Technikums für die Bearbeitung von Lebensmitteln.
- ◆ Suche nach einem Architekten mit Erfahrung im Labor-, Lebensmittelproduktions-Bau.
- ◆ Recherche und Suche nach geeigneten Materialien (Boden, Decken, Wände, etc.) sowie Beratung bei der Auswahl der Werkstoffe.
- ◆ Beratung bei der Auswahl der infrage kommenden Maschinen und Peripherie-Geräte.
- ◆ Vorbereitende Maßnahmen/Beratung für die spätere Implementierung eines HACCP-Konzeptes sowie eines Qualitätsmanagementsystems, das sich an den Vorgaben des IFS orientiert.

4. Ergebnis

Fertigstellung eines Technikums, das IFS-Standards genügt und für die Verarbeitung von Substanzen, die der Herstellung von Lebensmitteln dienen, ausgerüstet ist.