Sicherheit beim Schneiden

Interview mit Ralf Steinhilber (Director Food Processing Technology bei Bizerba)

Frank Schmidtbauer (freier Journalist): Herr Steinhilber, Unfallverhütung ist ein unverzichtbarer Bestandteil erfolgreicher Unternehmensführung. Die Europäische Agentur für Sicherheit am Arbeitsplatz hat festgestellt, dass Schnittverletzungen in professionellen Küchen und im Handel die häufigste Unfallart sind. Arbeitgeber sind rechtlich dazu verpflichtet, für Sicherheit am Arbeitsplatz zu sorgen. Wie hilft ihnen Bizerba dabei?

Ralf Steinhilber: Schnittverletzungen kommen zustande, wenn Mitarbeiter Geräte bedienen oder reinigen. Unser Anspruch an Schneidemaschinen ist, dass für den Bediener keinerlei Möglichkeit geschaffen wird, sich durch Unachtsamkeit zu verletzen. Wir unterscheiden dabei drei Zustände der Maschine, die uns bei der Konstruktion vor ganz eigene Herausforderungen stellen: Den Ruhemodus, den Schneidemodus und den Reinigungsmodus.

Frank Schmidtbauer: Die Konstrukteure haben also darauf geachtet, dass die Maschine auch im Ruhemodus keine Verletzungsgefahr birgt?

Ralf Steinhilber: Genau. Zu erwähnen ist dabei als erstes der Messerschutzring, der den Teil des Messers schützt, der nicht schneidet. Er ist einteilig, fest installiert und lässt sich nicht abnehmen. Befindet sich die Anschlagplatte zusätzlich in der Sicherheitsposition, so ist die Schnittstärkeneinstellung negativ und das Messer ist komplett abgedeckt, also quasi verschwunden. Es besteht daher überhaupt keine Verletzungsmöglichkeit, auch nicht, wenn man die Maschine bewegt oder transportiert.

Der nächste Punkt ist der Schleifapparat. Viele Wettbewerber benutzen einen fest installierten Schärfaufsatz. Nimmt man ihn zur Reinigung ab, so ist das Messer an dieser Stelle ungeschützt und stellt eine Verletzungsgefahr dar. Wir benutzen einen separaten Aufsatz. Sobald man ihn abnimmt, kann man die Anschlagplatte sofort wieder auf die Sicherheitsposition stellen. Ein klarer Sicherheitsvorteil.
Frank Schmidtbauer: Der Schneidemodus ist naturgemäß gefährlicher. Welche Sicherheitsvorkehrungen haben sie getroffen?

Ralf Steinhilber: Natürlich liefern wir einen Restehalter mit, der auch für kleinste Produktreste gut funktioniert, so dass Mitarbeiter nicht auf die Idee kommen, das Schneidgut per Hand zuzuführen. Der Halter sitzt stabil im Schlitten und fixiert das Schneidegut. Der Mitarbeiter muss also während des Schneidens nichts mit der Hand nachstellen. Die Rückwand des Schlittens ist zudem erhöht, so dass man nicht versehentlich ins Messer greifen kann. Beim gesamten Schneideprozess sind die Hände also geschützt. Im Notfall ist auch der Ausschalter leicht zugänglich.

Frank Schmidtbauer: Bleibt noch der Reinigungsmodus. Welche Herausforderungen galt es dabei für die Konstrukteure zu meistern?

Ralf Steinhilber: Beim Reinigen ist es wichtig, die Schlittenplatte zurückzuklappen. Das funktioniert aber nur, wenn man vorher die Anschlagplatte in die Sicherheitsposition gebracht hat. Das ist ein mechanisches Gesetz der Maschine, das man auch nicht austricksen kann. Und das Messer ist in dieser Position komplett bedeckt. Ich kann also beginnen, die Komponenten abzunehmen, komme aber nie mit der Schneidfläche des Messers in Kontakt.

Die Tatsache, dass wir einen separaten Schärfaufsatz verwenden, der nicht festinstalliert ist, ist ein zusätzlicher Hygienevorteil und eine klare Differenzierung zum Wettbewerb. Hierbei wird deutlich, dass Hygiene und Sicherheit oft Hand in Hand gehen. Generell darf die Maschine keine Rätsel aufgeben, alle Funktionen müssen intuitiv verständlich sein.

Frank Schmidtbauer: Herr Steinhilber, ich danke Ihnen für das Gespräch

Pressekontakt

Constancia Consulting

Herr Patrick Schroeder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

constancia-consulting.de
schroeder@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Seit 1866 bestimmt Bizerba den technologischen Wandel in der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik. Wir entwickeln Zukunft. Bizerba bietet alles aus einer Hand: Hard- und Software, Beratung, Finanzierung und Services. Global agierend und vor Ort präsent, sind wir in vielen Bereichen markt- und technologieführender Lösungsanbieter.

Moderne Ladenwaagen mit multimedialen Datenbanken, Kassenlösungen und Checkoutwaagen, Warenwirtschafts- und Filialsteuerungssysteme, Schneide- und Fleischbearbeitungsmaschinen, Etiketten und Verbrauchsmaterialien, softwaregestützte Kontrollwaagen, Fremdkörperdetektoren, Etikettierungssysteme sowie Industriesoftware für Datenströme - vom Wareneingang bis zum Versand. Die hohe Bizerba Qualität ist dabei das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Die nächsten Ziele fest im Blick und immer einen Schritt voraus. Damit unsere Kunden schon heute

vom Besten profitieren: Qualität made by Bizerba steht für technologischen Vorsprung.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Mendrisio (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild