

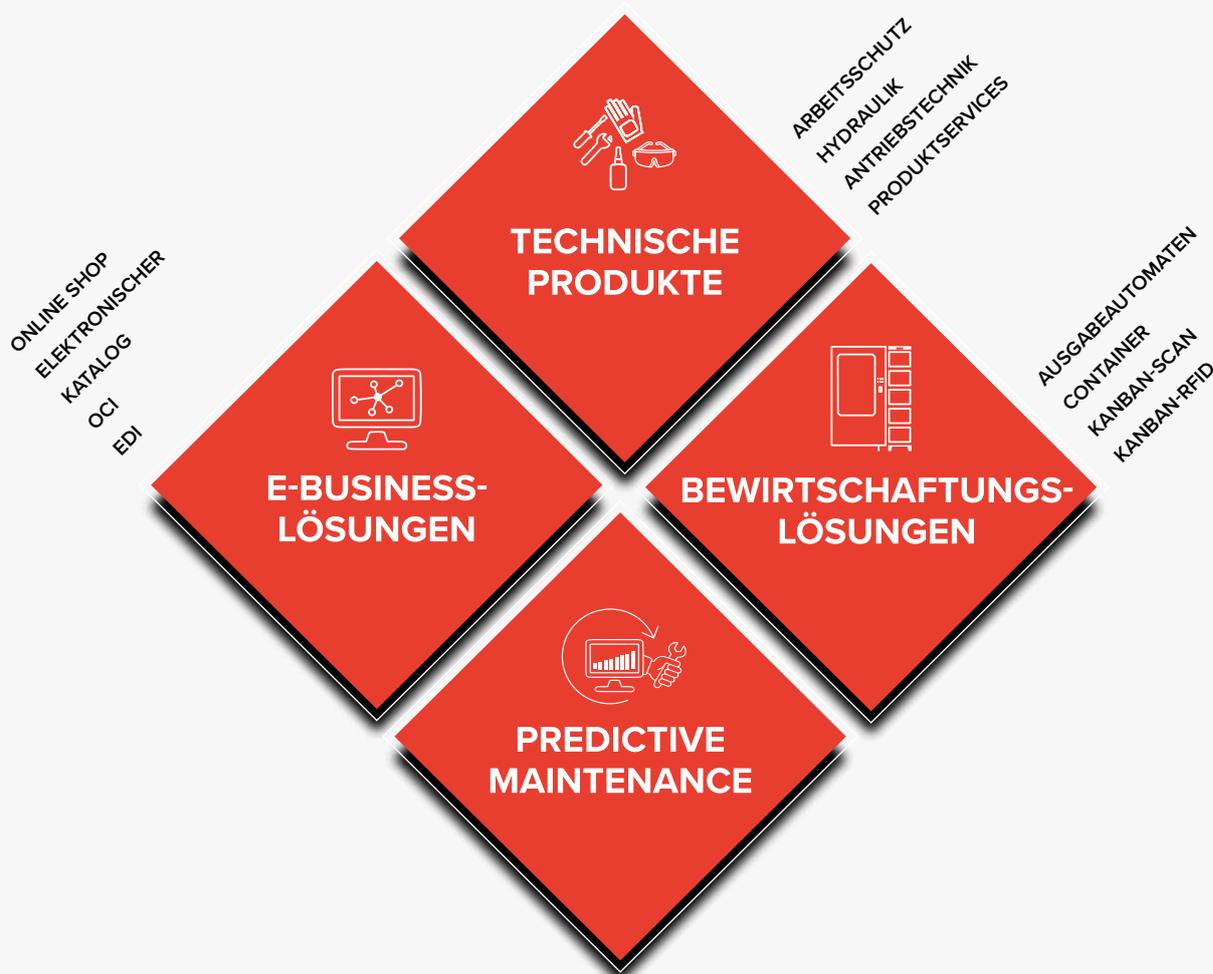
**Beste Technik für Produktion und Instandhaltung**  
**PRODUKTIVE LÖSUNGEN FÜR DIE**  
**LEBENSMITTELINDUSTRIE**



dexis.at



**WIR MAXIMIEREN IHRE  
VERSORGUNGSSICHERHEIT  
UND MINIMIEREN  
IHRE PROZESSKOSTEN**



## 360° Lösungen für die Lebensmittelindustrie

**Lebensmittelproduzierende Unternehmen stehen täglich vor Herausforderungen. Die Sicherheit der Verbraucher ist oberstes Kriterium, daher gibt es besonders hohe Anforderungen an die technischen Komponenten der Maschinen sowie deren Wartung und Instandhaltung.**

Für die lebensmittelsichere Produktion und Verarbeitung ist hygienisches Arbeiten der entscheidende Faktor.

Es geht jedoch um mehr als nur die Auswahl hygienisch gestalteter Ersatzteile, Werkzeuge, Wartungsprodukte und Arbeitsschutz (PSA). Die korrekte Verwendung gemäß den gesetzlichen Regeln und Normen ist mehr denn je eine Herausforderung.

Um die wachsende Nachfrage nach Lebensmitteln zu decken, steigt die Menge der produzierten Lebensmittel kontinuierlich. Dabei stehen Unternehmen in der Lebensmittelindustrie vor zwei wesentlichen Herausforderungen: Dem optimalen und nachhaltigen Betrieb von Anlagen sowie die Suche nach immer innovativeren Komponenten und Produkten, um die Effizienz von Maschinen zu steigern.

**DEXIS Austria ist hierbei ein verlässlicher und erfahrener Partner entlang der gesamten Supply Chain.**

Mit 360° Lösungen bestehend aus den für die Lebensmittelindustrie passenden technischen Produkten und zahlreichen Lösungen für Instandhaltung und Produktion tragen wir zur Leistungssteigerung unserer Kunden bei.

# Unsere Kunden können sich auf uns verlassen:



## ERHÖHTE MASCHINENLEISTUNG

Durch den Einsatz passender Ersatzteile, Werkzeuge, Verbrauchsmaterialien und Supply Chain Lösungen wird die Verfügbarkeit erhöht, die Qualität der technischen Komponenten gesteigert und Prozesse optimiert. Somit können Ihre Maschinen effizienter eingesetzt und die Produktivität gesteigert werden.



## EINSPARUNG VON RESSOURCEN UND STEIGERUNG DER ENERGIEEFFIZIENZ

Mit technischen Premiumprodukten, Reduzierung des Energieverbrauchs und Optimierung des rotierenden und nicht-rotierenden Lagerbestands unterstützen wir Sie in Ihren CSR-Zielen.



## MAXIMALE SICHERHEIT

Wir beraten Sie hinsichtlich passender Arbeitsschutzausrüstung und den passenden Ersatzteilen für reibungslose und sichere Wartungsprozesse. Mit DEXIS Austria gehen Produktivität und Sicherheit Hand in Hand.



## REDUZIERTE GESAMTBETRIEBSKOSTEN (TCO)

Eine optimierte Maschinenleistung und geringe Ausfallzeiten wirken sich nicht nur auf Ihre Produktivität, Ihren Energieverbrauch und Ihre Produktionskosten aus, sondern auch auf Energie-, Wartungs-, Ersatzteil- und Personalkosten. Dies führt zu reduzierten TCO.

**Daher ist unser Ziel für Sie: wir maximieren Ihre Versorgungssicherheit und minimieren Ihre Prozesskosten.**



## INHALT

### CHALLENGE 1

Rückverfolgbarkeit ..... Seite 4

### CHALLENGE 2

Maschinenproduktivität ..... Seite 8

### CHALLENGE 3

Kreuzkontamination ..... Seite 12

#### Case Study Arbeitsschutz:

Sicherheit mit OPSIAL Handschutz ..... Seite 16

### CHALLENGE 4

Kontamination durch Leckagen ..... Seite 18

### CHALLENGE 5

Kontamination und Reinigung ..... Seite 22

#### Case Study TCO: Kosten senken

mit Blue Range Lagern von SKF ..... Seite 26

### CHALLENGE 6

Innovation ..... Seite 30

### CHALLENGE 7

Bestandsmanagement ..... Seite 34

#### Case Study Effiziente Lagerlösungen:

Maximale Anlagenverfügbarkeit

und Kostensparungen ..... Seite 37

Herausgeber: Dexas Austria GmbH, A-4061 Pasching  
Hersteller: Birner Druck GmbH, A-4615 Holzhausen  
Gestaltung: (creativmarketing Werbeagentur Bettina Mayer, Wels)



zertifiziert nach  
DIN ISO 9001:2015  
DIN ISO 29990:2010



Für diese Broschüre wurden uns freundlicherweise Fotos und Grafiken von folgenden Unternehmen zur Verfügung gestellt: Beta Group, Essity Hygiene and Health AB, Elten GmbH, Hailey Group, Henkel Central Eastern Europe GmbH, DEXIS Belgium, Freudenberg & Co KG, Gedore Gruppe, Parker-Hannifin Corporation, Semperit Group, SKF Gruppe, SMC Corporation, Tsubaki Deutschland GmbH und der Tyrolit Gruppe.

# RÜCKVERFOLGBARKEIT

In der Lebensmittelindustrie hat das Thema „Lebensmittelsicherheit“ höchste Priorität. Eine Verunreinigung und deren negative Auswirkungen wie Rückrufe und Imageschäden sind unbedingt zu vermeiden.

Gibt es dennoch Mängel an einer Produktcharge, sollten Lebensmittelhersteller sämtliche Prozesse nachvollziehen können, um herauszufinden, wo der Fehler entstanden ist.





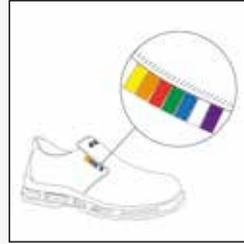
## Sicherheitsschuhe mit Markierfunktion

Verunreinigungen aller Art zu vermeiden, ist in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ein essentielles Thema. Ein Instrument zur Risikominimierung für Kontaminationen liegt darin, verschiedene Bereiche strikt zu trennen. Farbige Markierungen sind hier sehr hilfreich.

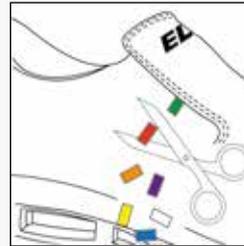
ELTEN Sicherheitsschuhe für die Lebensmittelindustrie bieten neben der Möglichkeit der Zuweisung nach Farben noch viele weitere Vorteile:

- + Ausgezeichnete Rutschfestigkeit
- + Leicht zu reinigende Materialien
- + Zahlreiche Ausführungen für verschiedenste Einsatzgebiete

## MEHR SICHERHEIT DANK FARBIGER MARKIERUNG



Farbige Etiketten am Schafttrand zur Markierung der Schuhe nach Einsatzbereichen.



Einfach nicht benötigte Etiketten abschneiden, so dass nur die für den Bereich gewünschten Farbmarkierungen übrigbleiben.



Eine einfache optische Kontrollhilfe, die mehr Sicherheit und damit höhere Produktqualität ermöglicht.



## Dichtungslösungen für die Lebensmittelindustrie

Die Vielzahl der verschiedenen Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, wie z. B. Abfüllanlagen oder Mischer, stellen unterschiedliche Anforderungen an die richtige Dichtungslösung.

Radialwellendichtungen aus speziell entwickelten Werkstoffen, wie 70 EPDM 291, 75 Fluoroprene XP45 oder dem Hochleistungs-PTFE Y002 sind konform zu den relevanten Industriespezifischen Normen und halten auch starken Temperaturschwankungen und aggressiven Medien stand. Innovative Produktdesigns entsprechen den Hygienic Design Standards und sorgen für eine zuverlässige und tottraumfreie Abdichtung auch bei extremen Anwendungsbedingungen.



Herausforderungen im Überblick:

- + Verhinderung von Aromatransfer
- + Konformität gemäß Hygienic Design
- + Temperaturschwankungen
- + Fetthaltige Medien
- + Abrasion
- + Aggressive CIP-/SIP-Medien
- + Erfüllung von lebensmittelspezifischen Freigaben, wie EU (VO) 1935/2004, EU (VO) 10/2011, FDA 3177.2600, NSF 51 oder GB 4806 und GB 9685



## Hygienisch designte Radialwellendichtringe

**Rdiamatic HTS II-Wellendichtringe von Freudenberg sind eine Spezialentwicklung aus PTFE und bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie.**

Sie zeichnen sich durch geringe Anpresskräfte der Lippe auf die Welle aus. Die geringe Reibung ist durch den niedrigen Reibungskoeffizienten von PTFE bedingt.

Der wesentliche Vorteil von Radiamatic HTS II-Wellendichtringen besteht in ihrer hohen Beständigkeit, da die abzudichtenden Medien ausschließlich mit PTFE in Kontakt kommen.

- + Variabler und zuverlässiger Einsatz in der Lebensmittelindustrie
- + Hohe Medien- und Temperaturbeständigkeit
- + Totraumfreie Ausführungen für hygienische Anwendungen
- + Geringe Reibung
- + Wirtschaftlicher Einsatz durch Einsparung von Sekundärdichtungen



## Universelles Dichtelement: O-Ringe

**O-Ringe dürfen als universelles Dichtelement auch in Anlagen der Nahrungsmittelproduktion nicht fehlen.**

O-Ringe von Freudenberg sind in nahezu allen Elastomermaterialien als Normteil oder kundenindividuell herstellbar.

Obwohl einfach in der Bauform, kann der O-Ring dennoch in vielfältigen Einbauverhältnissen zuverlässig angewendet werden.

In der Funktion als statische Abdichtung axialer und radialer Anwendungen oder als dynamische Abdichtung translatorischer und rotierender Bewegungen.

- + Universell einsetzbar
- + In allen Abmessungen verfügbar
- + Totraumfreie Ausführungen
- + In allen Elastomerausführungen erhältlich
- + Leichte Montage
- + Kleiner Einbauraum



*Dokumentierte Prüfungen wie 100% Betriebsdruckprüfungen für spezielle Betriebsvorgaben. Diese sind in einem Druckbereich von 10 - 4.000 bar möglich.*

## TIPP

**Mithilfe von multiCrimp Serviceplugs Food lassen sich Leitungen einfach verschließen und warten.**

*(Challenge 5: Kontamination und Reinigung)*

## LANGLEBIGE HYDRAULIKLEITUNGEN AUS EDELSTAHL

**Schlauch- und Rohrleitungen unterliegen in der Lebensmittelproduktion hohen Anforderungen. Besonderer Härtest sind der Einsatz von Säuren, Laugen und Emulsionen.**

Mit Verbindungselementen aus Edelstahl bieten wir Ihnen langlebige und rostfreie Hydraulikkomponenten. Zum Schutz Ihrer Mitarbeiter führen wir auch Ausreißsicherungen aus Edelstahl. In unserer Hydraulikfertigung produzieren wir jährlich über 1 Million Schlauchleitungen. Mit unserem qualitativ hochwertigen Sortiment, einer Vielzahl an Services und jahrelanger Erfahrung haben wir stets die richtigen Lösungen für Sie parat.



*Alle in unseren Shops gefertigten Hydraulikleitungen bekommen eine eigene Leitungs-ID. Somit können defekte Schlauchleitungen jederzeit schnell ausgetauscht werden.*

### 5 HYDRAULIK SERVICES FÜR SIE:

1. Individuelle Fertigung von Schlauchleitungen – von Klein- bis Großserie
2. Schneller Austausch von Leitungen an 7 Standorten in Österreich
3. Schlauchleitungen verpacken wir nach Bedarf in Folie für maximale Hygiene
4. Durch die Zusammenarbeit mit Prüfinstituten bieten wir garantierte Sauberkeitsklassen
5. Rückverfolgbarkeit dank dokumentierter Prüfungen und individueller Leitungs-ID

## MASCHINENPRODUKTIVITÄT

Ein dauerhaft überwachter Maschinenpark, der jederzeit optimal läuft, sorgt für maximalen Output. Energieeffizientes Arbeiten und die Optimierung von Routineabläufen sind weitere Faktoren, um Ihre Maschinenproduktivität zu maximieren.





## Waschstationspender optimale Unterstützung bei der Einhaltung von Hygiene- maßnahmen

In der Lebensmittelindustrie sind strenge Hygienestandards und hohe Produktivität von entscheidender Bedeutung.

Die Hygienelösungen von Tork unterstützen bei der Einhaltung von geltenden Hygienevorschriften. Die Tork Produkte zeichnen sich durch ihre einfache und intuitive Bedienung aus und heben sich durch ihre Effizienz hervor.

Tork unterstützt zudem Umweltziele: 85 % der Nachfüllpackungen tragen ein Umweltzeichen und die excelCLEAN®-Reinigungstücher sind darauf ausgerichtet, Abfall zu reduzieren.

Der Waschstationspender Tork W6 wurde für feuchte Umgebungen konzipiert und zeichnet sich durch effizienzsteigernde Funktionen aus.



- + Keine Demontage für die Reinigung erforderlich
- + Große Kapazität minimiert Nachfüllzeit
- + Flexible Montage und leicht transportierbar
- + Geringe Reibung
- + Freihandbedienung unterstützt die Einhaltung strenger Hygienestandards

## ERHÖHTE MASCHINENPRODUKTIVITÄT DURCH OPTIMIERTEN LAGERBESTAND

Um Maschinen schnell warten zu können und damit die Ausfallzeit so gering wie möglich zu halten, sollten kritische Ersatzteile stets verfügbar sein.

DEXIS Europe gehört zu den Top 3 der Technischen Händler in Europa. Mit unserem weltweiten Netzwerk am Beschaffungsmarkt profitieren unsere Kunden von maximaler Versorgungssicherheit. Weitere Vorteile für Sie:

- + Internationale Standortbetreuung aus einer Hand
- + Noch umfangreicheres Sortiment: 1 Million hochwertige Markenartikel
- + Expertenwissen aus ganz Europa
- + High Performance Lösungen für optimale Beschaffungsprozesse
- + Vorreiter bei Predictive Maintenance Lösungen
- + Verlässlicher Partner mit 200-jährigem Wachstum



12 europäische Länder  
230 Verkaufsfilialen



4.000 Experten  
an Ihrer Seite



1 Million Artikel  
im Sortiment

# Optimierung der Druckluftnutzung in der Lebensmittelindustrie

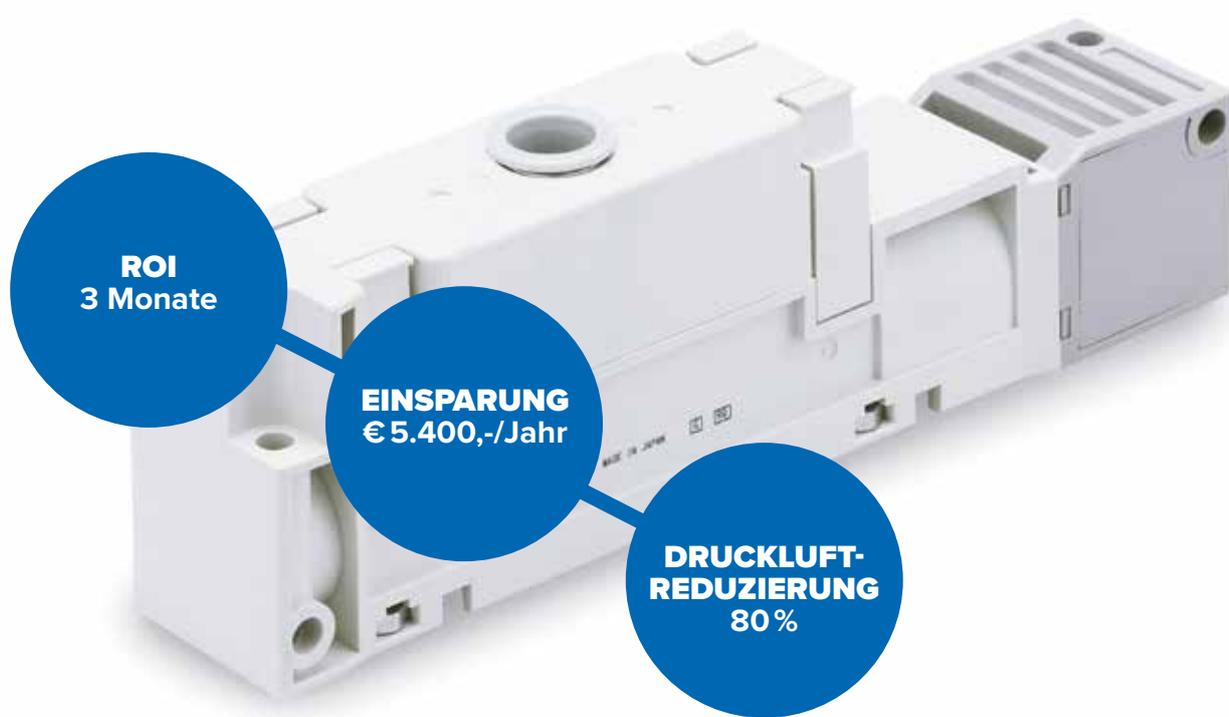
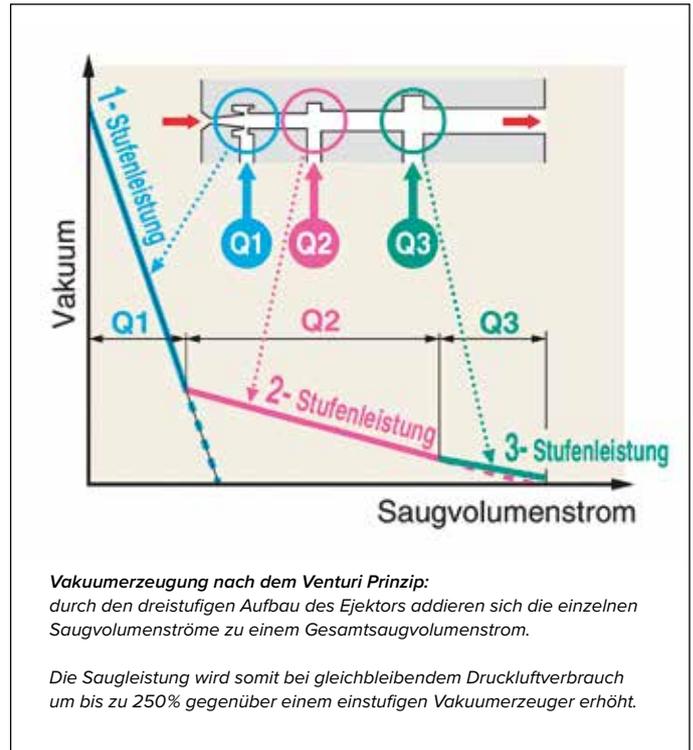
Bei einer Palettieranlage für Getränkedosen werden zwischen den Lagen der Gebinde Kartonzwischeneinlagen platziert. Diese werden mittels Vakuums, welches von druckluftbetriebenen Ejektoren erzeugt wird, angesaugt und mit Hilfe eines Roboters manipuliert.

Der Vakuumgreifer ist mit 8 Saugern ausgestattet, wobei jeder Sauger mit einem einstufigen Ejektor betrieben wird. Der Druckluftverbrauch wurde mit 320 NI/min. gemessen.

Dies bedeutet für diese Anlage einen Jahresverbrauch von 168.000 m<sup>3</sup> Druckluft oder Kosten von €6.700/Jahr.

Gemeinsam mit dem Kunden wurde nach der durch SMC erfolgten Analyse der Anwendung beschlossen, die Vakuumproduktion auf einen zentral positionierten, mehrstufigen Ejektor umzubauen. Durch die effizientere Arbeitsweise des Ejektors konnte durch diese Maßnahme der Druckluftverbrauch auf 63 NI/min. und die Kosten für die Druckluft auf €1.300,-/Jahr gesenkt werden.

Der Einsparung von €5.400,-/Jahr standen einmalige Investitionskosten für den Umbau von ca. €1.100,- gegenüber, welche sich somit in weniger als 3 Monaten amortisieren.



# OPTIMIEREN SIE DIE EFFEKTIVITÄT IHRER ANLAGEN MIT PREDICTIVE MAINTENANCE

Insbesondere in der Lebensmittelbranche ist es aufgrund der Verderblichkeit von Waren besonders wichtig Anlagenstillstände so gering wie möglich zu halten.

Dank Predictive Maintenance können Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren und Ihre technischen, finanziellen und personellen Ressourcen optimal einsetzen.

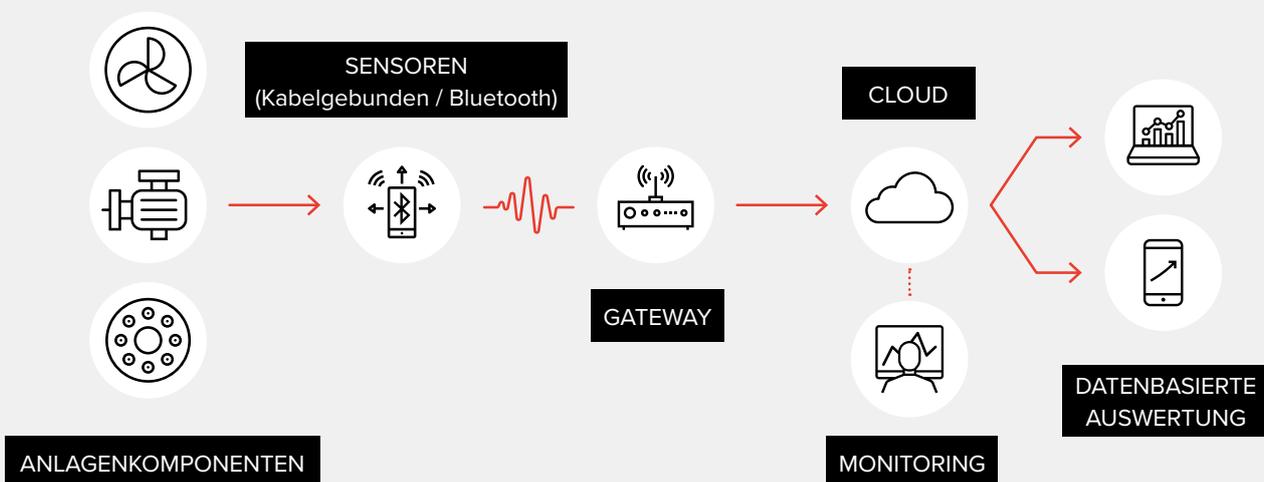
Die Wartung erfolgt auf Basis des Zustands Ihrer Anlagen anstelle eines vorgegebenen Zeitplans. Durch die Überwachung und Analyse der an Anlagen gesammelten Daten werden Funktionsstörungen präzise vorhergesagt und können somit vermieden werden.

- + Reduzierte Kosten durch minimale Eingriffe, verkürzte Stillstandzeiten und Wartungsarbeiten sowie Effizienzsteigerung im laufenden Betrieb
- + Optimale Anlageneffizienz durch die Verbesserung des Wirkungsgrads Ihrer Maschinen sowie der Reduktion von ungeplanten Ausfallszeiten
- + Nachhaltigkeit durch Optimierung des Energieverbrauchs, Verschleißteilen und Betriebsmitteln



UNSERE EXPERTEN BERATEN  
SIE GERNE FÜR DIE KONZIPIERUNG  
IHRER IDEALEN LÖSUNG

Die Daten der Anlage werden 24/7 via kabelgebundenen Detektoren bzw. wireless via Bluetooth erfasst.



## KREUZKONTAMINATION

Kreuzkontamination kann durch Unaufmerksamkeit schnell entstehen, beispielsweise, wenn dieselben Handschuhe für verschiedene Produkte verwendet werden. Ein so kleiner Fehler kann große Auswirkungen haben. Im schlimmsten Fall kann es sogar zu Rückrufaktionen kommen. Mit passender und zuverlässiger Schutzausrüstung (PSA) verringern Sie das Risiko für Kreuzkontamination. Mit den DEXIS Bewirtschaftungslösungen können Sie außerdem sicherstellen, dass die richtigen Produkte für den jeweiligen Einsatzbereich verwendet werden.



TYROLIT

### TIPP

**Mit den Schleifprodukten von Tyrolit werden Arbeitsflächen noch glatter, sodass weniger Rückstände zurückbleiben.**

*(Challenge 6: Innovation)*

# DIE HÖCHSTE STUFE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

## In der Lebensmittelindustrie kann eine **Kontamination auf vier Arten** erfolgen.

### Biologisch

Menschen, Tiere, Bakterien, Viren oder andere Mikroorganismen können Lebensmittel kontaminieren.

### Chemisch

Lebensmittel, die mit giftigen Substanzen in Kontakt kommen, können chemische Lebensmittelvergiftungen verursachen.

### Physisch

Ein Gegenstand, der während des Herstellungsprozesses unbeabsichtigt in Lebensmittel gelangt, kann zu Erstickungsgefahr und möglicherweise Verunreinigung führen.

### Kreuzkontamination mit Allergenen

Wird ein Allergen auf Lebensmittel übertragen, besteht Gefahr für Menschen mit Lebensmittelallergien.

**Der korrekte Umgang mit Lebensmitteln ist der erste Schritt, um Kontaminationen zu vermeiden.**

## 5 TIPPS FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN:

1. Arbeitsplatz sauber, sicher und organisiert gestalten
2. Rohe und zubereitete Lebensmittel trennen
3. Lebensmittel gut erhitzen
4. Lebensmittel bei passender Temperatur aufbewahren
5. Verwendetes Wasser muss sauber und frei von Verunreinigungen sein

## TIPP

**Mit dem Elten-Farbsystem können Schuhe bestimmten Bereichen zugewiesen werden. Für maximale Hygiene und Vermeidung von Kreuzkontamination.**  
*(Challenge 1: Rückverfolgbarkeit)*

**ELTEN**

**Um Kontaminationen zu vermeiden, gibt es weltweit Gesetze und Normen, auch für die persönliche Schutzausrüstung (PSA). Handschuhe von Ansell, die für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie konzipiert sind, entsprechen den Normen der Europäischen Union 1935/2004 und 2023/2006.**

Das bedeutet, dass sie

- + verhindern, dass Stoffe auf Lebensmittel übertragen werden,
- + mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen, und
- + aus sicheren Rohstoffen, die von zugelassenen Lieferanten bezogen werden, hergestellt sind.

Jeder, der mit Lebensmitteln arbeitet, ist für deren Sicherheit mitverantwortlich. Mit der persönlichen Schutzausrüstung von Ansell halten Sie alle gesetzlichen Normen ein.





# AUSGABEAUTOMATEN

Materialien und Prozesse müssen immer effizienter organisiert werden, um ein effektives und produktives Arbeitsumfeld in der Lebensmittelbranche zu schaffen. DEXIS bietet mit Aus- und Rückgabeautomaten intelligente Lösungen, sodass die richtigen Produkte und Werkzeuge für den jeweiligen Einsatzzweck griffbereit sind.

Über die Web-App können Sie Zeitpunkt und Menge von entnommenen Materialien auf User-, Abteilungs- oder Kostenstellenebene jederzeit einsehen und Reports exportieren.

Darüber hinaus besteht die Möglichkeit Kategorien und Unterkategorien und deren Zugriffsrechte bis auf Mitarbeiterebene sowie die Aus- und Rückgabe je nach Bedarf und Anwendung exakt zu steuern und zielgerecht zu konzipieren.

Ein weiteres Feature: das Hinterlegen von Dokumenten wie zum Beispiel Sicherheitsdatenblättern.



**Individuelles Setup**  
Passend zu Ihren Anforderungen!



**Konfiguration des Dashboards**  
Wir erstellen Ihnen das Dashboard für die Verwaltung der Ausgabeautomaten und der von Ihnen benötigten Reports.

## UNSERE AUSGABEAUTOMATEN SIND DIE KOMPLETTLÖSUNG. VORTEILE FÜR SIE:



### Arbeitsschutz und Verbrauchsmaterialien 24/7 verfügbar

Sichere und einfache Entnahme und somit Ordnung im Prozess.



### Kosteneffizienz

Verwaltung auf Basis von Echtzeit-Daten bedeutet weniger Zeitaufwand für Ihre Mitarbeiter.



### Prozesssicherheit

Zielgenaue Ausgabe- oder Verleihrechte bis auf Mitarbeiterebene sowie Kategorisierung von Produkten, Abteilungen und Kostenstellen.



Spiralautomat



Schließfachautomat



Werkzeugausgabe



Karussellautomat

# KANBAN RFID

Um die volle Qualität im Hinblick auf Ihre Lebensmittel zu gewährleisten, sind Effizienz, Transparenz, Sicherheit und Kontrolle über die gesamte Lieferkette bestimmende Themen.

Zum einen gilt es in der Produktion selbst, und vor allem auch in der Instandhaltung, die Versorgung mit benötigten Komponenten sicherzustellen, zum anderen einhergehende Prozesse sicher und kosteneffizient zu gestalten.

Mit der Kanban RFID Lösung von DEXIS Austria werden die notwendigen Bedarfe an Klein- und Ersatzteilen vollautomatisch erkannt und es erfolgt eine fehlerfreie und schnelle Nachbestellung. Über Routine in den Abläufen wird die Fehlerquote in der Ersatzteilauswahl deutlich reduziert und somit Kontaminationsrisiken weiter reduziert.

Durch die Web-App Kanban Online haben Sie zudem die volle Transparenz über Ihre Prozesse. Ersatzteillieferungen können je nach Organisationsanforderungen von DEXIS Austria abgewickelt und abgebildet werden, zum Beispiel Lagerung und Nachbestellung auf Anlagen-, Abteilungs- oder Werksebene.

- + Maximale Versorgungssicherheit: Automatisierte und reibungslose Nachbestellung und somit volle Verfügbarkeit Ihrer Ersatzteile
- + Verbrauchsgesteuerte schnelle Lieferung sorgt für eine Optimierung Ihrer Bestände
- + Mit der Web-App Kanban Online kann die Organisation digital abgebildet werden. Auswertungen von Echtzeit-Daten führen zu Transparenz und Sicherheit über Ihre Verbrauchsmaterialien

## TIPP

**Lösungen im Bereich RFID oder Ausgabeautomaten lassen sich ideal mit unseren Prozess- und Bestandsoptimierungsmaßnahmen kombinieren und ergänzen.**

*(Challenge 7: Bestandsmanagement)*



Kanban RFID-Gate



Kanban RFID-Matte

## Sicherheit mit OPSIAL Handschutz: Keine Schnittverletzungen mehr am Arbeitsplatz

### AUSGANGSLAGE

Ein bedeutender Produzent von Fertigerichten in Großbritannien nutzte bereits Automatenysteme zur Ausgabe und Verwaltung von persönlicher Schutzausrüstung (PSA) und Verbrauchsmaterial.

DEXIS erhielt den Auftrag diese Systeme mit neuen Ausgabeautomaten zu ersetzen und mit einem vergleichbaren Sortiment auszustatten. Bei der Analyse des bisherigen Sortiments wies der Sicherheitsbeauftragte des Lebensmittelbetriebs auf erhebliche Sicherheitslücken hin: die Produktionsmitarbeiter erlitten jährlich bis zu 20 Schnitt- und Rissverletzungen.

Grund für das Problem: bislang waren Handschuhe mit unzureichendem Schnittschutz im Einsatz.

### DIE LÖSUNG

DEXIS ersetzte die Handschuhe durch schnittfeste KYOSAFE-Handschuhe von Opsial.

Diese bieten einen deutlich verbesserten Schutz und sind als Schnittschutzklasse D klassifiziert.

Hergestellt aus einem feinen Kyorene-Gestrick mit 18 Gauge, gewährleisten sie Flexibilität und Komfort. Zudem sind sie hitzebeständig und geruchshemmend.



### AUF EINEN BLICK

#### DIE LÖSUNG

- + Schnittfeste Arbeitshandschuhe von Opsial
- + DEXIS Ausgabeautomaten

#### DAS ERGEBNIS



**95%**  
weniger Schnittverletzungen



**Reduktion von versteckten Kosten**  
aufgrund von Verletzungen



**Optimierte Bestandsverwaltung**

## DAS ERGEBNIS

Durch den Einsatz der Opsial Schnittschutz-Handschuhe ist das Produktionsteam effektiv vor Schnittverletzungen geschützt, und die Anzahl der Vorfälle hat sich auf durchschnittlich einen pro Jahr reduziert.

Neben der gesteigerten Sicherheit der Mitarbeiter führt dies zu spürbaren Einsparungen für den Kunden. Versteckte Kosten wie Arbeitsausfall, Produktivitätsverluste und medizinische Versorgungskosten werden minimiert.

Mit den DEXIS Ausgabeautomaten profitiert der Lebensmittelproduzent von intelligentem Bestandsmanagement und kann den Zugang zu Arbeitsschutz und Verbrauchsmaterialien problemlos verwalten. Dank automatisierter Nachbestellung sind die benötigten Produkte jederzeit vorrätig.



## OPSIAL

Arbeitsschutz – die DEXIS Eigenmarke:

- + Persönliche Schutzausrüstung von Kopf bis Fuß.
- + Premium Qualität zum attraktiven Preis
- + In Österreich exklusiv bei DEXIS Austria erhältlich



*Die Sicherheit unserer Mitarbeiter hat oberste Priorität und die verbesserten Schutzeigenschaften der OPSIAL-Handschuhe tragen maßgeblich dazu bei.*

*Kundenfeedback nach Abschluss des Projekts durch den Sicherheitsbeauftragten des Lebensmittelbetriebes.*

## KONTAMINATION DURCH LECKS

Kontaminationen sind ein Albtraum für jeden Hersteller in der Lebensmittelindustrie. Sie können nicht nur zu Gesundheitsrisiken führen, sondern auch Produktionsstillstände, Rückrufaktionen etc. hervorrufen - kurzum: hohe Kosten und Reputationsschäden können die Folge sein. Lecks sind eine wesentliche Ursache für Kontamination, können jedoch glücklicherweise vermieden werden.



# Verhinderung von Leckagen dank **Kupplungsüberprüfung**

In einem Rohrleitungssystem werden verschiedene Komponenten mithilfe von Flanschen und Schrauben-Mutter-Verbindungen miteinander verbunden. Drehmomentschlüssel sind dabei unverzichtbare Werkzeuge, um solche Verbindungen sicher anzuziehen.

Daher ist es von entscheidender Bedeutung, dass sie strengen Normen entsprechen. Etwaige Mängel in den Schlüsseln könnten zu Leckagen führen und somit Kontaminationen verursachen. Hinzu kommt, dass bei einem Audit die entsprechenden Prüferzertifikate Ihrer Drehmomentschlüssel vorzuweisen sind.

Die meisten Drehmomentschlüssel weisen eine geringfügige Abweichung auf. Das ist in Ordnung, solange diese Abweichung innerhalb der zulässigen Werte liegt. Unsere Partner verwenden zertifizierte Messgeräte, um sicherzustellen, dass Ihre Drehmomentschlüssel den Vorschriften der ISO 6789 entsprechen. Durch eine jährliche Überprüfung wird gewährleistet, dass Ihre Verbindungen korrekt angezogen sind und keine Leckagen aufweisen.

## DEXIS AUSTRIA IST ZUDEM MARKENUNABHÄNGIG

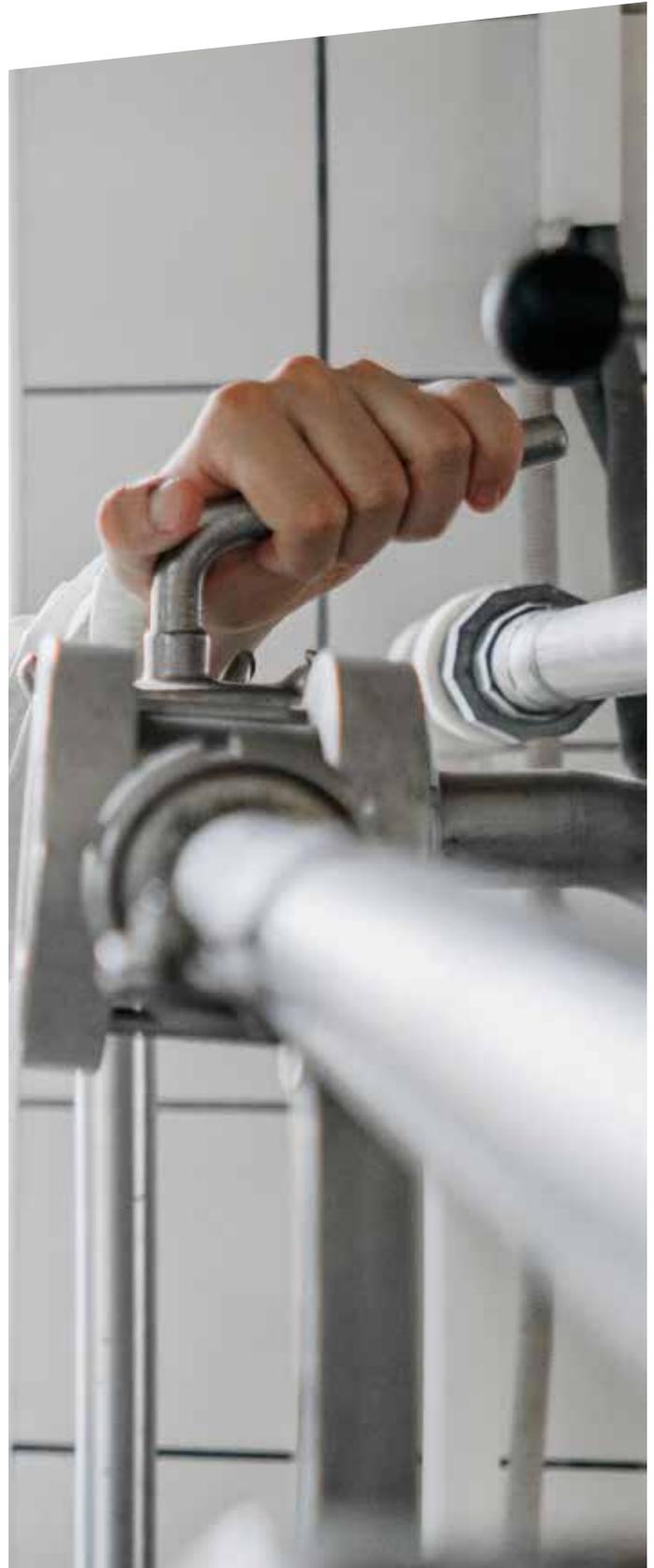
Wir testen jeden Drehmomentschlüssel in einem Bereich von 0 bis 3.000 Newtonmeter. Wir haben eine umfangreiche Auswahl an Drehmomentschlüsseln auf Lager. Falls Ihr Schlüssel nicht den erforderlichen Standards entspricht, unterstützen wir Sie selbstverständlich bei der Auswahl eines neuen Modells.

Neben Drehmomentschlüsseln bieten wir auch manuelle, pneumatische, elektrische und batteriebetriebene Kraftvervielfältiger und hydraulische Schraubenschlüssel bis zu 80.000 Newtonmeter an. Darüber hinaus verfügen wir über Werkzeuge, die sämtliche Schraubverbindungen aufzeichnen, um die Rückverfolgbarkeit zu erhöhen. Im Falle von Schäden dienen diese Aufzeichnungen als zusätzlicher Nachweis.

## TIPP

**Auch mit den lebensmittelzertifizierten Dichtungen von Freudenberg vermeiden Sie Kontamination durch Lecks.**

*(Challenge 1: Rückverfolgbarkeit)*





## Lebensmittelverträgliche Schmierstoffe

**Die Herausforderung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie besteht darin, die Produktionsabläufe zu verbessern und gleichzeitig Sicherheit und Hygiene zu gewährleisten.**

Es gibt vermehrt gesundheitliche Bedenken in Bezug auf den Einsatz ungeeigneter Schmierstoffe im Bereich der Lebensmittelherstellung. Um eine Kontaminierung von Lebensmitteln und dadurch bedingte Zusatzkosten auszuschließen, dürfen in den Produktionsanlagen ausschließlich lebensmittelverträgliche Schmierstoffe verwendet werden.

Lebensmittelverträgliche SKF Schmierstoffe sind NSF H1 1 zugelassen und Koscher 2 sowie Halal 3 zertifiziert. Zusätzlich erfüllen sie die Norm ISO 21469, die höchste Hygienestandards bei Herstellung und Transport von Schmierstoffen vorschreibt.

NSF: US National Sanitation Foundation (nichtstaatliche Gesundheitsaufsicht), H1: Gelegentlicher Kontakt mit Lebensmitteln.



**Koscher:** Lebensmittel, die nach den jüdischen Speisegesetzen zubereitet werden.

**Halal:** Lebensmittel, die nach den islamischen Speisegesetzen zubereitet werden.

- + Erhöhte Sicherheit
- + Geringere Wartungskosten
- + Verbesserte Betriebsabläufe



## Antriebsketten für Lebensmittel und Getränke

**Als Marktführer für Lösungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie strebt Tsubaki eine saubere und beständige Leistung an.**

Hundertprozentige Austauschbarkeit, unvergleichliche Sauberkeit und Haltbarkeit bedeuten, dass Ihre Produktion in engen Zeitvorgaben arbeiten kann.

Eine Lösung von Tsubaki, die speziell in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie oft zum Einsatz kommt, sind Lambda-Ketten.

Tsubaki arbeitet mit Maschinenherstellern, MRO-Spezialisten oder direkt mit Endverbrauchern zusammen, um maßgeschneiderte Konzepte zu entwickeln, die Genauigkeit garantieren, Kettenlängung minimieren und eine außergewöhnlich lange Lebensdauer bieten. Oft sind es kundenspezifische Lösungen, die eine maximale Leistung Ihrer Kette mit Ihrer Produktionsanlage ermöglichen.



- + **Schmiermittelfrei** (Verschmutzungsrisiken und eine Vermischung von Produkt und Schmiermittel werden vermieden)
- + **Match & Tag Service** (garantiert Genauigkeit zwischen parallelen Ketten)
- + **Längere Lebensdauer** als im Industriestandard durch höchste Qualitätsansprüche

## Leckagen finden mit dem Lecksuchspray DVGW

DEXIS Lecksuchspray ist auf einer wässrigen, lösemittelfreien Tensidlösung aufgebaut und ermöglicht das mühelose Auffinden von undichten Stellen an Verschraubungsverbindungen, Rohrleitungen, Flanschanschlüssen etc., die unter Innendruck stehen.

- + DVGW geprüft
- + Findet kleinste Lecks in Luft- und Gasleitungssystemen
- + Zeigt undichte Stellen durch Schaumbildung auf
- + Ungiftig und umweltfreundlich
- + Nicht brennbar
- + Nicht korrosiv
- + Hautverträglich



## ENTDECKEN SIE DIE VORTEILE DES DEXIS AUSTRIA ONLINE-SHOPS: BEQUEM, SCHNELL UND UNKOMPLIZIERT.

ONLINE-SHOP



### EINFACH UND SICHER EINKAUFEN

- + Schnelle, zuverlässige Lieferung
- + SSL-Verschlüsselung
- + Regelmäßige Security Checks
- + Sorgfältiger Umgang mit Ihren Daten



### BERATUNG UND SERVICE

- + Beratung rund um die Uhr
- + Verfügbarkeit in unseren 7 Standorten online prüfen
- + Erfahrene Produktexperten



### INDIVIDUELLES KUNDENKONTO

- + Mehrbenutzerverwaltung
- + Budgetmanagement mit Freigabeprozess
- + Bestellvorlagen und Einkaufslisten
- + Bestellhistorie



### RUND UM DIE UHR

- + Kauf auf Rechnung
- + Kundenindividuelle Preise
- + Produktinfos und Sicherheitsdatenblätter
- + Bestellen mit Scanner, elektronische Anbindungen



Jetzt online die besten technischen Produkte kaufen.

## KONTAMINATION UND REINIGUNG

Um Verunreinigung – und alle daraus resultierenden Schäden – zu verhindern, müssen Maschinen sehr gründlich, unter Hochdruck oder mit aggressiven Reinigungsmitteln, gereinigt werden.

Gleichzeitig darf kein Rost bei einzelnen Maschinenbauteilen oder anderen technischen Komponenten entstehen.

Mit durchdachten technischen Produkten und innovativen Reinigungsmitteln haben sowohl Korrosion als auch Kontamination keine Chance.



## Leitungen einfach verschließen und warten: **sicher und hygienisch dank multiCrimp Serviceplug Food**

**multiCrimp Serviceplugs Food werden aus einem von der FDA zugelassenen Material hergestellt, das speziell für den Einsatz in Bereichen entwickelt wurde, in denen Lebensmittel, Getränke und pharmazeutische Produkte eine wesentliche Rolle spielen.**

Von Lebensmittel-, Getränke- und Pharmaproduktionen bis hin zu Restaurants, Bars, Cafés – multiCrimp Serviceplug Food ist die Lösung für hygienisches und sicheres Verschließen.

Mit multiCrimp Serviceplugs Food erhalten Sie wiederverwendbare Stopfen, die sich perfekt für nicht unter Druck stehende Systeme eignen – ganz ohne den Einsatz von Werkzeugen.

- + Für Lebensmittel- und Getränkeindustrie zugelassen
- + Wiederverwendbar
- + Temperaturbereich von -25°C bis +90°C
- + Einfache Reinigung: manuell oder mithilfe von Waschanlagen

Die Serviceplugs aus der Food Reihe sind vielseitig einsetzbar und unverzichtbar für den Service und die Lagerung in verschiedensten Branchen, darunter Molkereien, Brauereien, Bäckereien und chemische Fabriken.



## **SEMPERIT**

### **Non-Marking Waschgeräteschläuche für höchste Qualitätsanforderungen**

**In bestimmten Bereichen wie Metzgereien und Schlachtbetrieben werden abriebfeste Schläuche benötigt.**

**Hierfür führen wir spezielle Non-Marking (NoM) Schläuche im Sortiment, die sich für empfindliche und helle Böden eignen.**

Abfärbungen und Abreibungen werden somit vermieden. Gerne fertigen wir Ihnen passende NoM-Schlauchleitungen in unserer Schlauchleitungsproduktion.

Semperit ist einer der größten Hersteller von Hochdruckreinigungsschläuchen weltweit und unter anderem spezialisiert auf die Herstellung von Waschgeräteschläuchen.

Führende Lebensmittelproduzenten verlassen sich auf die Schläuche von Semperit.



- + Non-Marking (blaue) Schläuche für alle Druckbereiche – die beste Lösung für helle und empfindliche Böden
- + Kompromisslose Qualität von Semperit
- + Schläuche erhältlich als Rollenware oder als fertig verpresste Schlauchleitung mit passenden Anschlüssen



## Lebensmittelschläuche – mehr als nur „lebensmittelecht“

**Trinkwasser, Fruchtsaft, Milch, Speiseöl, Bier, Wein, Zucker, Mehl oder Getreide: Lebensmittelschläuche haben spezielle Anforderungen und Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Reinheit oder Beständigkeit gegen Reinigungsmittel.**

Die Anforderungen in puncto Sauberkeit und Hygiene werden immer höher, Normen und Regeln verschärfen sich stets. Zusätzlich müssen die Schläuche aber auch der Reinigung mit chemischen Mitteln, Dampfstößen und hohem Druck widerstehen. Semperit erfüllt die REACH-Verordnung und verfügt über entsprechende FDA und BFR Zulassungen.

Das Portfolio umfasst rund 20 Schlauchtypen. Die Seele (Innenseite des Schlauchs) ist weiß, wodurch Verunreinigungen sofort erkannt werden können.

Durch die innovative Gestaltung mit nahtloser Extrusion der Seele, haben somit die Schläuche keinerlei Verbindungsstellen, in deren Vertiefungen sich Schmutz oder auch Bakterien anheften können.



## Hygienisch designte Lebensmittelzylinder

**Die in der Lebensmittelindustrie vorherrschenden hohen Hygieneanforderungen wirken sich auch auf Pneumatik Zylinder aus. Das Design muss eine leichte und schnelle Reinigung ermöglichen.**

In Bereichen mit Nassreinigung ist für einen zuverlässigen Betrieb die Beständigkeit gegenüber Säuren, Laugen und aggressiven Reinigungsmitteln eine Notwendigkeit. Pneumatik Zylinder der Serie CG5-X2977 sind im Clean Design konstruiert.

Das Gehäuse weist weder Ecken noch Kanten auf, der Anschlussbereich zur Montage von Fittings mit geradem Gewinde ist abgeflacht, und anstelle eines Etiketts ist die Produktbezeichnung lasermarkiert.

- + Platzsparend und benutzerfreundlich integrieren sich die Aktoren in Produktionslinien
- + Gewährleistung höchster Qualitätsstandards
- + Steigerung der Effizienz



## Werkzeug griffbereit halten mit Edelstahl-Werkzeugwagen

- + Sieben Schubladen mit Teleskopführungen, kugelgelagert, 570 x 410 mm
- + Zentralverriegelung mit vorderem Schloss
- + Struktur vollständig aus Edelstahl
- + Räder, Halterungen, Kugeln, Schubladen innen und Führungen aus Edelstahl
- + Auch für Tiefkühlräume geeignet



## GEDORE

### Keine Korrosion mit Edelstahlwerkzeugen

**DEXIS Austria bietet das komplette Sortiment über Schraubendreher, Zangen, Hämmer, Werkzeugschlüssel, Knarren und vieles mehr in bester Qualität an.**

Die im Vergleich zu herkömmlichen Werkzeugen höheren Investitionskosten sind schnell ausgeglichen: Edelstahl-Werkzeuge sind:

- + Korrosionsbeständig
- + Wartungsarm
- + Beliebig oft sterilisierbar und extrem langlebig
- + Pluspunkt für die Umwelt: Edelstahl ist ein recyclebares Material

Kontaktkorrosionen an Edelstahlschrauben können mit diesem Material ebenfalls vermieden werden. Es eignet sich daher hervorragend für den Einsatz in der Lebensmittelproduktion.



# TCO: Kosten senken mit Blue Range Lagern von SKF

## AUSGANGSLAGE

In der Produktionsumgebung eines belgischen geflügelverarbeitenden Betriebs musste ein Großteil der Wälzlager regelmäßig ersetzt werden.

„Außerdem werden alle Lager jede Woche geschmiert, was für uns zusätzlichen Wartungsaufwand darstellt.“, so der Instandhaltungsleiter des Fleischbetriebs.



## DIE LÖSUNG

Gemeinsam mit DEXIS und SKF wurden in einem Testprojekt einige der bestehenden Lager durch SKF Blue Range Lager ersetzt.

Der größte Vorteil der Blue Range Lagereinheiten: es ist keine Schmierung notwendig. Für Lebensmittelunternehmen bedeutet dies erhebliche Einsparungen, da die Kosten für die Schmierung vollständig entfallen.

Außerdem sind die Lager so konzipiert, dass möglichst wenig Schmutz haften bleiben kann. Ein wesentlicher Vorteil, da hygienisches Arbeiten einer der wichtigsten Faktoren in der Lebensmittelumgebung ist.



## AUF EINEN BLICK



### DIE LÖSUNG

SKF Blue Range Lager



### DAS ERGEBNIS



Erhöhte Maschinenleistung



€ 9.800 Einsparung gesamt



€ 900 / Jahr Einsparung von Schmierfett

208 Stunden / Jahr Einsparung von Schmierarbeiten

## DAS ERGEBNIS

„Für uns löst das Testprojekt gleich mehrere Probleme auf einmal“, so der Instandhaltungsleiter weiter. „Zunächst einmal sparen wir Kosten, da wir keine Schmierstoffe mehr kaufen müssen.“

Darüber hinaus vermeiden wir Ausfallzeiten aufgrund von Lager-schäden. Ein weiterer Vorteil: bei Prüfungen müssen wir uns keine Sorgen aufgrund von Fett beschmierter Lager machen. Dank den SKF-Lagern ist alles hygienisch sauber.“

Für die Blue Range Lagereinheiten ist außerdem weniger Reinigungsaufwand erforderlich. So muss zum Beispiel kein Hochdruckreiniger mehr benutzt werden, um überschüssiges Fett zu entfernen. Ebenso entfällt die wöchentliche Schmierung.

**Das Fazit des Kunden:** „Wir werden nun alle unsere Lager Schritt für Schritt ersetzen. Mit diesem Projekt haben wir definitiv einen Schritt in die richtige Richtung gemacht.“



*Mit dem Testprojekt sind wir äußerst zufrieden! DEXIS begleitet uns während des gesamten Prozesses. Wir schicken regelmäßig Fotos der Lager, sodass Zustand und Funktion beurteilt werden können. Bisher gab es jedoch keinerlei Probleme mit den Testlagern. Bei Fragen sind die DEXIS-Ansprechpartner jederzeit erreichbar und helfen uns sofort weiter.*

*Kundenfeedback durch den Instandhaltungsleiter*





## BLUE RANGE WARUM SIE AUF DAS NACHSCHMIEREN VERZICHTEN KÖNNEN

Bei Reinigungsarbeiten an Maschinen, insbesondere bei der Reinigung mit Hochdruckreinigern, besteht die Gefahr, dass sich Bakterien durch Spritzwasser verbreiten und somit an Lebensmittel gelangen. Daher gilt es die Ansiedlung von Bakterien zu minimieren.

**SKF bietet hierfür mit den Blue Range Lagereinheiten die ideale Lösung. Dank hygienischem Design siedeln sich weniger Bakterien in schwer zu reinigenden Bereichen an und können somit bei der Reinigung nicht weiter verbreitet werden.**

Ein weiterer großer Vorteil von Blue Range: Die Lager sind nachschmierfrei. Somit reduzieren sich Maschinenstillstände und Zeitaufwand aufgrund von Wartungsarbeiten.

Das Ergebnis: maximale Produktionsleistung. Darüber hinaus umfasst die Blue Range Serie Lager für extrem korrosive Produktionsumgebungen.

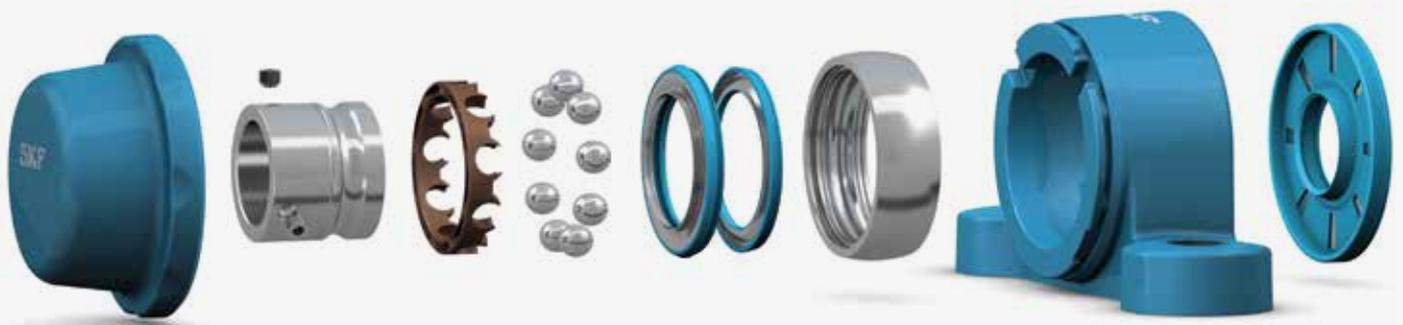
# 33%

**Bis zu 33% weniger  
Wasserverbrauch  
bei Reinigungsarbeiten**

# 100%

**Die Lagereinheiten  
sind zu 100% recycelbar**

**Durch das innovative  
Dichtungssystem gelangt  
weniger Fett ins Abwasser**



# WISSENSVORSPRUNG SICHERN MIT DEM DEXIS AUSTRIA SCHULUNGS- UND SEMINARANGEBOT

## multiCrimp Schulungen

Werden Sie zertifizierter Anwender des TÜV-geprüften multiCrimp-Systems! In dieser Schulung werden Sie zertifiziert zum Anfertigen und Prüfen von Hydraulik-Schlauchleitungen mit dem multiCrimp-Hydrauliksystem.



**ZERTIFIZIERUNGS-  
SCHULUNG**



Entdecken Sie das Seminarangebot von unserem Partner SKF.

**Qualifiziertes Know-How  
aus der Praxis für die Praxis.**

**SEMINARE**



◀ **SCHULUNGEN VON DEXIS AUSTRIA  
ALLE INFOS & ANMELDUNG**

## INNOVATION

Der Lebensmittelsektor stellt eine der bedeutendsten Branchen in der österreichischen Industrie dar. Der Anteil der Lebensmittelindustrie an Beschäftigten, Exporten und Investitionen nimmt kontinuierlich zu. Dennoch stehen zahlreiche Herausforderungen diesem Wachstum im Weg. Die Rentabilität ist seit jeher auf einem niedrigen Niveau, weshalb Lebensmittelunternehmen fortlaufend in Innovationen investieren müssen. Nur durch die gezielte Auswahl innovativer Produkte, Komponenten und Werkzeuge kann die Rentabilität gesteigert werden.





## Erzielen Sie ein perfektes Oberflächenfinish mit Radialschleifbürsten

Mit den neuen SUNBURST-Radialschleifbürsten von TYROLIT können Oberflächen einfach und effizient bearbeitet werden:

Profitieren Sie von unserem umfassenden Lagersortiment an Schleifbürsten in unterschiedlichen Dimensionen und Korngrößen.

- + Entfernen von Lack, Farbe und Rost
- + Leichtes Entgraten
- + Hochwertige Fein- und Polierbearbeitungen



## Effizientes und hygienisches Schneiden mit einem Wasserstrahl

Das Schneiden von Lebensmitteln ist in jeder Produktion eine Herausforderung. Die Klinsen müssen regelmäßig für das Schärfen zerlegt werden.

Außerdem sollten Sie nach jedem Schneidevorgang gereinigt werden, um Verunreinigungen zu vermeiden.

Der Personalmangel macht auch in der Lebensmittelbranche nicht Halt und es wird immer schwieriger Mitarbeiter für diese Arbeiten zu finden.

Das automatische Schneiden mit einem Wasserstrahl ist eine Neuheit im Lebensmittelsektor und ideal für Produkte wie Gemüse, Tapas, Fisch oder Konditoreiwaren. Ein sehr dünner Wasserstrahl schneidet das Lebensmittel unter hohem Druck an genau der richtigen Stelle. Effizient, hygienisch und exakt. Wenn die Abmessungen des zu schneidenden Produkts immer gleich sind, kann der Wasserstrahl an einer festen Position montiert werden. Ist die Form individuell, zum Beispiel bei Gemüse, arbeiten Sie mit einem beweglichen Strahl: Der flexible Schlauch folgt den Bewegungen der Düse.



Möchten Sie diese Technik anwenden?

Wir helfen Ihnen gerne weiter. In Österreich erhalten Sie exklusiv bei DEXIS Austria UHP-Schläuche und Edelstahlkupplungen von Parker. In unserer Hydraulikleitungsproduktion verpressen wir fertige Leitungen nach den Standards der Lebensmittelindustrie.

Mit unserem Prüfstand können wir Schläuche auf einen Druck von bis zu 4.000 bar prüfen.

- + Sauberes und hygienisches Schneiden
- + Perfekte Portionskontrolle
- + Keine Beschädigung oder Verformung des Produkts
- + Längere Haltbarkeit von Gemüse
- + Höhere Geschwindigkeit und Produktionskapazität

# LOCTITE UND DEXIS. EINE VERBINDUNG, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN!

Hohe technische Anforderungen, physiologisch unbedenkliche Verwendung und die Erfüllung von gesetzlich geforderten Umweltparametern: all diese Ansprüche erfüllen die hochwertigen Klebstoffe, Dichtstoffe und Oberflächenbehandlungen der Marke LOCTITE von Henkel.

DEXIS Austria ist LOCTITE Premium-Partner –  
4 Vorteile für Sie:

- + Lösungen für schwierige konstruktive Herausforderungen
- + Innovative Produktlösungen durch neueste Technologien
- + Hohe Produktzuverlässigkeit
- + Zusätzliches Serviceangebot: Experten-Schulungen



## Erstklassige Lösungen mit effizienten Klebstoffen

Die LOCTITE Produkte lassen sich problemlos in der Lebensmittelbranche einsetzen. Als Henkel LOCTITE Premium Partner bietet DEXIS exklusiv MRO-Expertise, Produktschulungen und ausgezeichnete Qualität. Das Ergebnis ist höchster Kundenservice für Sie.

## Bahnbrechende Technologien für die Nahrungsmittelbranche

Schon eine sich lösende Schraube kann im schlimmsten Fall eine ganze Anlage stilllegen. Loctite hat hierfür die passende Lösung. Mit der vibrationsbeständigen Schraubensicherung sitzen Schrauben felsenfest.



Loctite 243  
Schraubensicherung  
50ml

# FILTER FÜR HÖCHSTE LUFTQUALITÄT

Filter zur Entfernung von Staub und Partikeln sind Teil einer kombinierten Wartungseinheit, die aus einem Luftfilter, einem Mikrofilter, einem Submikrofilter und einem Aktivkohlefilter besteht.

## SMC bietet ein umfassendes Produktportfolio mit einheitlichem Design

Luftaufbereitungskomponenten zur Erfüllung der höchsten Luftqualitätsstandards durch mehrstufige Filtration, von einfacher Partikelentfernung (AF-Serie) über Mikrofilter (AFM/AFD) und Aktivkohlefilter (AMK) bis hin zur Entfernung von Bakterien (HF2/SFDA).

Die Filter von SMC für die Lebensmittelbranche bieten erstklassige Eigenschaften, um höchste Hygienestandards zu gewährleisten. Diese Filter sind nicht nur verblockbar, sondern zeichnen sich auch durch ihre antibakterielle Wirkung, Geruchsfilterung und Bakterienfiltration aus. Die Materialien entsprechen den FDA-Richtlinien, was ihre Sicherheit und Eignung für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie unterstreicht.

Besonders hervorzuheben ist die Fähigkeit dieser Filter, Druckluft zu desinfizieren, wobei der antibakterielle Aktivierungswert 4 oder höher gemäß JIS L 1902 erreicht wird.

Dies garantiert eine zuverlässige Keimreduktion in der Druckluft. Darüber hinaus ermöglicht die Bakterienfangleistung ( $LRV \geq 9$ ) ein sicheres Anblasen von Lebensmitteln, indem sie eine effiziente Entfernung von Bakterien aus der Luft gewährleistet.



Ein weiterer entscheidender Aspekt ist die Fähigkeit, Ölnebel aus der Luft zu entfernen, wobei die Ölkonzentration auf der Auslassseite auf bemerkenswerte  $0,003 \text{ mg/m}^3$  oder weniger reduziert wird.

Dies trägt dazu bei, die Reinheit der Luft in sensiblen Produktionsumgebungen aufrechtzuerhalten. Um das Bakterienwachstum auf Produktoberflächen zu verhindern, sind diese Filter mit einer speziellen antibakteriellen Beschichtung versehen. Dadurch wird die Hygiene im Herstellungsprozess weiter verbessert.

- + Mehrstufige Filtration bis hin zur Entfernung von Bakterien und Gerüchen
- + Filter mit antibakterieller Beschichtung verhindern das Bakterienwachstum
- + Reduktion des Ölnebels auf  $< 0,003 \text{ mg/m}^3$

## LAGERBESTAND

Stellen Sie sich vor: Eine Ihrer Maschinen ist plötzlich defekt und die passenden Ersatzteile, um sie zu reparieren, sind nicht lagernd. Die Zeit drängt, da in der Zwischenzeit Ihr Produkt abkühlt oder verfestigt. Oberstes Ziel ist, zu vermeiden, dass Batches nicht mehr in Umlauf gebracht werden können. Um solche Szenarien gar nicht erst aufkommen zu lassen, bietet DEXIS Austria Lösungen zur Optimierung des Lagerbestands.



## BESTANDSMANAGEMENT

### Kosten sparen durch effiziente Lagerverwaltung

**Ein durchdachtes Bestandsmanagement gewährleistet, dass kritische Teile für Reparaturen verfügbar sind, ohne dass Sie zu viel auf Lager haben.**

Durch effiziente Verwaltung und intelligenten Einkauf von technischen Komponenten können Prozesskosten eingespart werden.

In einem wettbewerbsintensiven Wirtschaftszweig wie der Lebensmittelbranche ist dies nicht unerheblich.

Im Ersatzteilmanagement wird sichergestellt, dass die richtigen Teile in der richtigen Menge und Qualität zur richtigen Zeit am richtigen Ort verfügbar sind. Ein Lager voller Nulldreher wird Sie teuer zu stehen kommen.

Durch eine durchdachte Bestandsführung reduzieren Sie nicht nur das Risiko von Ausfallzeiten, sondern gewährleisten auch die Verfügbarkeit von Ersatzteilen zu optimalen Kosten.

### Das Wissen über die Komponenten ist entscheidend

**Solange sich Ihre Maschine noch in der Garanzzeit befindet, erhalten Sie Ersatzteile direkt vom Hersteller.**

Die beigelegte Stückliste, die Ihnen vom Hersteller zur Verfügung gestellt wird, gibt Aufschluss darüber, welche Komponenten Sie auf Lager haben müssen. Allerdings verwendet jeder Maschinenhersteller individuelle Codes bzw. Artikelnummern für bestimmte Komponenten, was dazu führen kann, dass Sie für jede Maschine eine separate Stückliste haben. In Folge können vermeidbare Duplikate im Lager auftreten.

**Nach Auslauf der Garantie wird die Sache noch komplizierter.**

Die originalen Werkteile sollen durch Standardkomponenten ersetzt werden. Die Vielzahl an unterschiedlichen Bezeichnungen durch die Maschinenhersteller erschweren die Suche nach den passenden Komponenten jedoch.

Um die richtigen Ersatzteile für neue Maschinen mit Garantie und ältere Maschinen ohne Garantie zu haben, ist detailliertes Wissen über die technischen Komponenten notwendig.

### Die passende Instandhaltungsstrategie identifizieren

**Um die für Sie am besten geeignete Instandhaltungsstrategie zu finden, können Ihnen folgende Fragen als Unterstützung dienen:**

- + **Was kostet die Ausfallzeit einer bestimmten Maschine?**
- + **Wie wichtig ist eine bestimmte Komponente in diesem Prozess?**
- + **Wie schnell kann eine Maschine repariert werden und wie schnell kann ein Lieferant einen Artikel liefern?**
- + **Wie viel kostet die Lagerhaltung eines Ersatzteils?**
- + **Wie viel Lagerplatz steht für die relevanten Komponenten zur Verfügung?**
- + **Wie schnell sind die Ersatzteile im Bedarfsfall auffindbar?**

Bei der Instandhaltungsstrategie wird zwischen drei Arten unterschieden:

#### **Reactive Maintenance**

Nach Auftreten eines Störfalls wird die Anlage instandgesetzt. Bei dieser Strategie wird ein großer Vorrat an Ersatzteilen benötigt, um handlungsfähig zu sein.

#### **Preventive Maintenance**

Mit wiederkehrenden Revisionen soll das Risiko eines Störfalls minimiert werden. Läuft die Anlage reibungslos, sind diese Revisionen unnötig und die Gefahr eines Störfalls besteht weiterhin. Im Vergleich zu Reactive Maintenance kann der Lagerbestand jedoch reduziert werden.

#### **Predictive Maintenance**

Dank Predictive Maintenance können Störfälle antizipiert und vermieden werden. Daten zu Vibrationsniveau oder Temperatur etc. werden gesammelt und analysiert. Somit können die Vorboten eines Störfalls erkannt und Ersatzteile rechtzeitig beschafft werden. Der Eingriff an der Maschine erfolgt somit zum idealen Zeitpunkt. Entsprechend werden nur Ersatzteile auf Lager gelegt, die schnell verschleiben oder kritisch sind.



### Prozesse optimieren

Um eine effektive Steuerung der Supply Chain zu gewährleisten, ist es wichtig, nicht nur die Lieferzeiten der Lieferanten zu berücksichtigen, sondern auch die Anzahl der Lieferanten.

**Die Reduzierung der Lieferanten kann die Beschaffungsprozesse wesentlich vereinfachen.**

Eine Schlüsselfrage für Ihr Unternehmen ist, ob ein Zentraleinkauf vorhanden ist, um den Bestellvorgang übersichtlich und handhabbar zu gestalten, oder ob Sie sich für dezentrale Bestellprozesse entscheiden, die zwar mehr Flexibilität bieten, jedoch auch zu einem erhöhten Verwaltungsaufwand führen können.

**Ein weiterer wesentlicher Faktor für die Effizienz Ihres Bestandsmanagements:**

Die Entscheidung, ob die Teile an ein zentrales Lager oder an mehrere Standorte geliefert werden sollen. Eine gründliche Analyse und Optimierung der Prozesse ist daher unabdingbar. Darüber hinaus ist es wichtig zu prüfen, wer Zugang zum Lager hat, um einem drohenden Chaos im Lagerbestand vorzubeugen.

**Der gezielte Einsatz eines digitalen Bestandsverwaltungssystems ermöglicht einen präzisen Überblick über Bestände und Verbräuche zu jeder Zeit.**



### Die Vorteile

# 100%

**VERSORGUNGSSICHERHEIT**

# 0% STRESS

## IHR PARTNER IM BESTANDSMANAGEMENT

Dank unserer fundierten Kenntnisse über Maschinenkomponenten und Lagerausstattung können wir gemeinsam mit Ihnen Ihr Bestandsmanagement überprüfen und gegebenenfalls optimieren.

### DIE VORTEILE:

**Steigerung der Produktivität.**

Dank eines optimierten Wartungsplans und langlebigen Komponenten verringern sich die Stillstandszeiten der Maschinen.

**Geringere Kosten.**

Optimierte Lagerbestände führen zu reduziertem Aufwand und Kosten.

**Sichereres Arbeiten.**

Mit vorausschauender Wartung können potenzielle Sicherheitsrisiken vermieden werden, die auftreten, wenn unerwartete Wartungsarbeiten an einer Maschine erforderlich sind.

**Geringerer ökologischer Fußabdruck.**

Eine Verringerung des Lagerbestands führt zu einer Reduktion der Bestellmengen und damit zu einem geringeren Transportaufwand.

## Effiziente Lagerlösungen: Maximale Anlagenverfügbarkeit und Kosteneinsparungen

### AUSGANGSLAGE

Bei einem Lebensmittelproduzenten für Kochsauce und Reisprodukte in Großbritannien musste eine ganze Produktionslinie vorübergehend ungeplant gestoppt werden.

Die Ursache hierfür war ein fehlendes kritisches Ersatzteil einer für die Produktion wesentlichen Produktionsanlage. Die unerwartete Stilllegung hatte erhebliche Auswirkungen auf die betriebliche Effizienz und führte zu beträchtlichen Zusatzkosten.

### DIE LÖSUNG

In Zusammenarbeit mit dem Kunden analysierte und erfasste DEXIS die standortkritischen technischen Produkte, die stets verfügbar sein sollten.

Dazu gehören Maschinenersatzteile, Verbrauchsgüter und Arbeitsschutzprodukte. Dank einem gut ausgebautem Lieferantennetz konnte DEXIS alle benötigten Produkte aus den Bereichen Wälzlager, Dichtungen, Fluidtechnik, Antriebstechnik, Schmiermittel, Werkzeuge und PSA gesammelt beschaffen.

Um die Lieferzeiten zu minimieren, wurde das Sortiment in der DEXIS-Niederlassung, die dem Kunden am nächsten liegt, gelagert. Dadurch kann im Falle einer Panne oder bei Bedarf an Verbrauchsmaterialien noch am selben Tag geliefert werden.

### DAS ERGEBNIS

Der Lebensmittelproduzent war äußerst zufrieden mit der Verfügbarkeit von kritischen Anlagenkomponenten und Verbrauchsgütern. Das gemeinsam definierte Sortiment wird exklusiv für den Kunden gelagert und die Instandhaltungsmitarbeiter erhalten benötigte Produkte noch am selben Tag.

Dadurch konnte das Risiko von Anlagenausfällen aufgrund von fehlenden Ersatzteilen minimiert werden.

Darüber hinaus waren die Produktionsmitarbeiter dank besten PSA-Produkten wie Handschuhen, Atemschutzmasken und Schutzanzügen während ihrer täglichen Arbeit optimal geschützt.

Im Vergleich zu früheren Lieferungen mit langen Lieferzeiten führte die lokale Lagerung der Produkte beim Kunden zu erheblich kürzeren Transportwegen und damit zu deutlich geringeren Lieferkosten.



Fortsetzung



## Effiziente Lagerlösungen: Maximale Anlagenverfügbarkeit und Kosteneinsparungen

Fortsetzung

Außerdem konnte durch eine Lieferantenkonsolidierung der gesamte Beschaffungsprozess optimiert und somit zusätzliche Kosten eingespart werden.



### AUF EINEN BLICK

#### DIE LÖSUNG

- + **Optimierung des Lagerbestands**
- + **Logistikservice**

*DEXIS konnte mit der maßgeschneiderte Lösung nicht nur die betriebliche Kontinuität des Lebensmittelproduzenten sicherstellen, sondern auch erhebliche Kosteneinsparungen durch die Vermeidung von Stillstandszeiten und effizienteren Beschaffungsprozessen bei voller Verfügbarkeit realisieren.*

#### DAS ERGEBNIS

- + **Garantierte Verfügbarkeit** von kritischen technischen Komponenten
- + **Minimierung** von ungeplanten Ausfallzeiten
- + **Einsparungen** bei Transportkosten und Lieferzeit
- + **Maximale Sicherheit** am Arbeitsplatz
- + **Sicherstellung der Produktion** von Lebensmitteln
- + **Effizienter und kostenoptimaler** Bestellprozess
- + **Auslagerung von Lagerbeständen** und somit Reduktion der Kapitalbindung



# UNTERSTÜTZUNG IN IHRER NÄHE WIR SIND FÜR SIE DA: PERSÖNLICH UND DIGITAL

## BRUNN AM GEBIRGE

Johann-Steinböck-Straße 5  
2345 Brunn am Gebirge

T +43 2236 31541  
office.brunn@dexis.at

## GRAZ

Wiener Straße 331  
8051 Graz

T +43 316 6005  
office.graz@dexis.at

## PASCHING

Hörschinger Straße 39  
4061 Pasching

T +43 7221 223  
office.pasching@dexis.at

## SALZBURG

Warwitzstraße 8  
5023 Salzburg

T +43 662 661923  
office.salzburg@dexis.at

## STOCKERAU

Prager Straße 3  
(Ecke Horner Straße)  
2000 Stockerau

T +43 2266 64577  
office.stockerau@dexis.at

## VILLACH

Ludwig-Walter-Straße 19  
9500 Villach

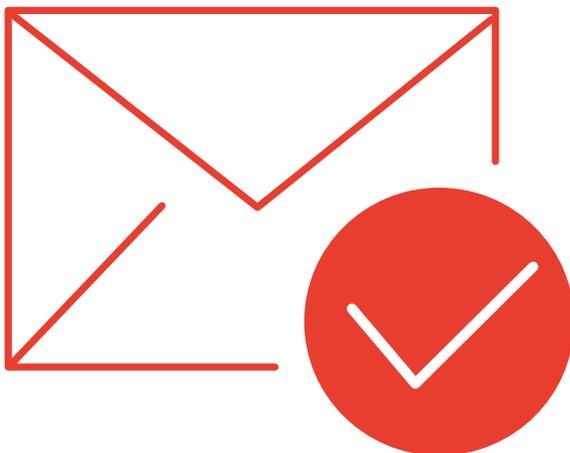
T +43 4242 37110  
office.villach@dexis.at

## Waidhofen/Ybbs

Patertal 10  
3340 Waidhofen/Ybbs

T +43 7442 53690  
office.waidhofen@dexis.at

## UP TO DATE MIT UNSEREM NEWSLETTER:



- + Jeden Monat Produkthighlights und Neuheiten zu Top-Preisen
- + Passende Produktservices
- + Innovative Supply Chain-Lösungen für optimierte Bestellprozesse
- + Insights: Case Studies, Webinare, Expertentipps, Branchenwissen



◀ Zur Newsletter-Anmeldung

dexis.at

Jetzt anmelden!

# UNSERE EXPERTEN BERATEN SIE GERNE!

+43 7221 223 // office@dexis.at

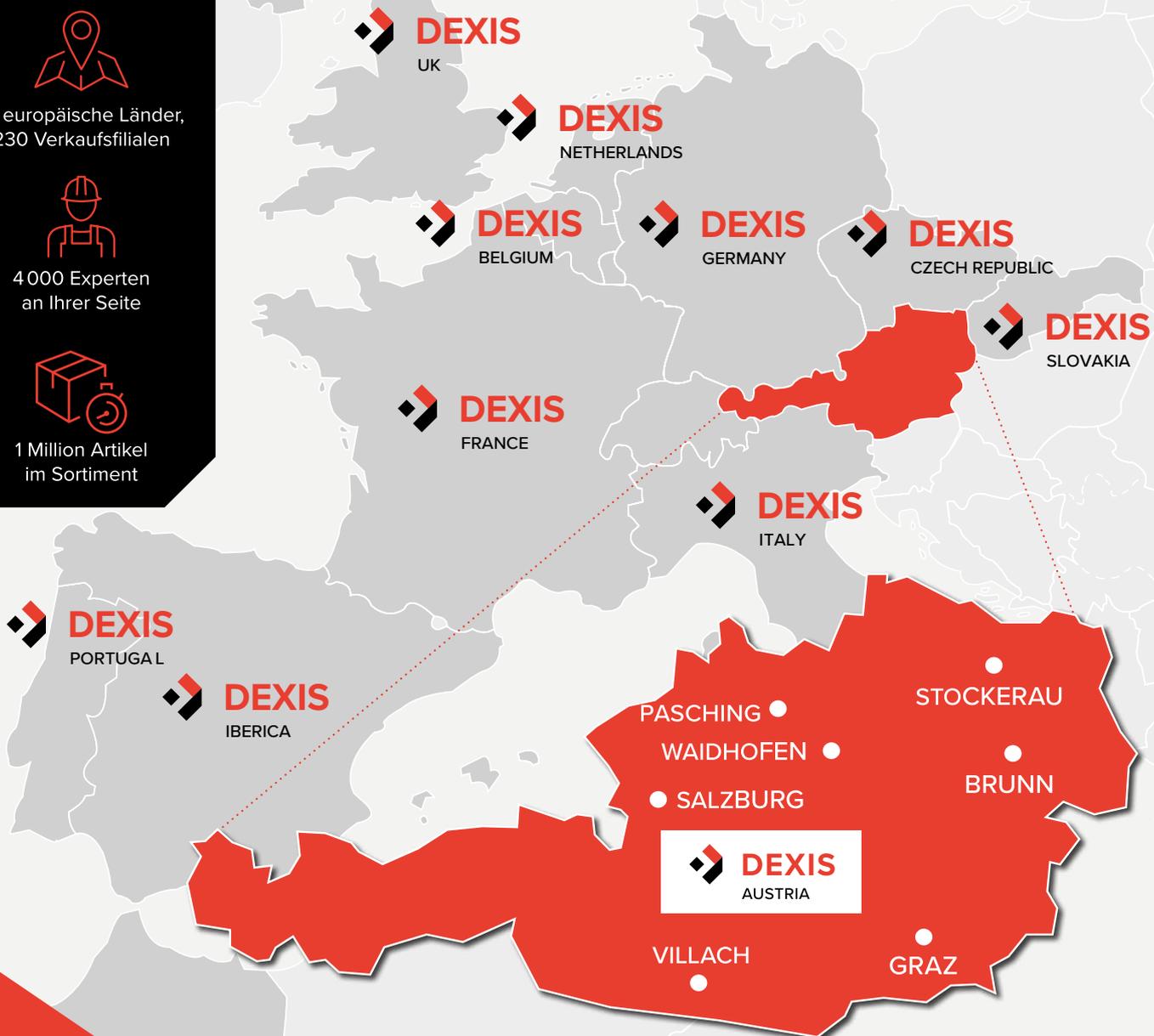


Alle aktuellen Infos  
für die Lebensmittelbranche  
online entdecken

  
12 europäische Länder,  
230 Verkaufsfilialen

  
4 000 Experten  
an Ihrer Seite

  
1 Million Artikel  
im Sortiment



dexis.at

Ausgabe 03/2024/de | Art.-Nr.: 9000195



Öffnungszeiten:  
Mo. bis Do.: 07:30–12:00 Uhr  
und 12:30–16:30 Uhr  
Fr.: 07:30–12:00 Uhr

