

Nestlé Wagner GmbH – Der Mozzarellastangen-Schlitzer

Im kleinen saarländischen Nonnweiler-Otzenhausen sitzt Nestlé Wagner - das größte Nestlé-Werk Europas mit mehr als 1800 Mitarbeitern. Rund 350 Millionen Tiefkühlpizzen in einer Vielzahl von Varianten und ähnliche Tiefkühlprodukte werden hier jährlich gefertigt.

Bei Wagner machte sich Marcel Schlegel als Trainee der Produktionsleitung Gedanken, wie die Handgriffe bei der Mozzarellastangen-Vorbereitung für die Produktionslinien besser und sicherer gestaltet werden können.

Bisher war der Ablauf folgendermaßen: Die in blauer Folie eingeschweißten bereitgestellten Mozzarellastangen wurden jeweils mit einem kleinen Küchenmesser an einem Ende aufgeschnitten (Bild 1). Dann wurde ebenfalls mit einem Messer das erste Endstück abgeschnitten und anschließend die Folie abgezogen.



Bild 1:

Abschneiden der Enden
mit einem Küchenmesser

Mit einem größeren Messer entfernte man anschließend das andere Endstück, so dass die Mozzarellastangen für den Abtransport direkt an die Pizzalinien bereitgelegt werden konnten.

Problematisch war bei diesem Arbeitsablauf insbesondere der offene Umgang mit Messern und damit die erhöhte Unfallgefahr. Auch schnittfeste Handschuhe geben keinen vollständigen Schutz. Beim Kappen der Mozzarella-Endstücke trifft die Messerschneide – je nach Schneidemethode – unzählige Male immer wieder auf die gleiche Stelle des Handschuhs, so dass selbst ein hochwertiger Handschuh dort relativ schnell verschleißt.

Im Zuge einer betrieblichen Schwerpunktaktion zur Vermeidung von Schnittverletzungen reifte die Idee eines Mozzarellastangen-Schlitzers.

In der betriebseigenen Schlosserei fertigte Lothar Pfuhl mit seinem Team ein Edelstahlrohr, das am Arbeitstisch montiert wird. Am Rohr befindet sich ein Schlitz mit einer davor angebrachten Aufnahmeschiene, in die eine handelsübliche Messerklinge eingeführt wird. Die Klinge wird so festgeschraubt, dass deren Spitze einige Millimeter in das Innere des Rohres hineinragt.

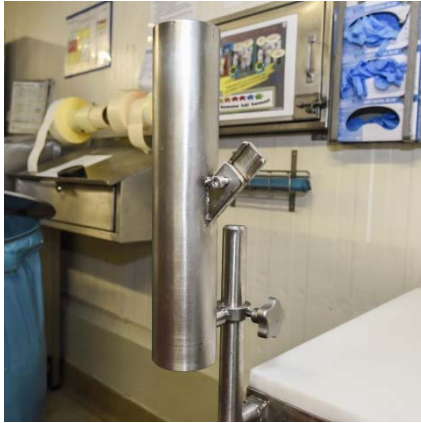


Bild 2: Mozzarellastangen-Schlitzer am Arbeitstisch



Bild 3: Klinge im Inneren

Die vollständig in Folie verpackte Mozzarellastange wird nun von oben in das Rohr gesteckt. Allein durch Schwerkraft gleitet sie an der Messerspitze entlang und wird so an der Seite aufgeschlitzt (Bild 4).



Bild 4: Durch Schwerkraft gleitet die Stange durch das Rohr mit innenliegender Klinge.

Durch leichtes Drücken und Biegen der Stange kann der Mozzarella anschließend gut aus der Folie herausgenommen werden.

Die Vorteile: Das Rohr zur Führung der Mozzarellastangen dient gleichzeitig als Schutzeinrichtung, als Verdeckung der Klinge, so dass die Schnittverletzungen vermieden werden. Das Schleifen der Klingen entfällt. Sie werden regelmäßig vom Teamleiter einfach ausgetauscht.

Das Abziehen der Folie ist leichter als zuvor, so dass der Arbeitsablauf auch schneller gelingt. So können am Arbeitsplatz pro Tag zwei Arbeitskräfte eingespart werden, die an anderer Stelle gebraucht werden. Der Mozzarellastangen-Schlitzer ist außerdem höhenverstellbar und lässt sich an die Körpergröße der Bediener anpassen. Und schließlich ergibt sich ein zusätzlicher positiver Effekt in Bezug auf die Produktsicherheit: das Risiko von Folienschnipseln im Produkt ist jetzt kein Thema mehr.

Das Verfahren hat sich so bewährt, dass das Prinzip des „Mozzarellastangen-Schlitizers“ bereits auf ähnliche Arbeitsplätze bei Wagner übertragen wurde. Die BGN meint, dass sich bestimmt auch in anderen Betrieben eine Anwendung für diese einfache, effektive und deshalb gute Präventionsmaßnahme finden wird.