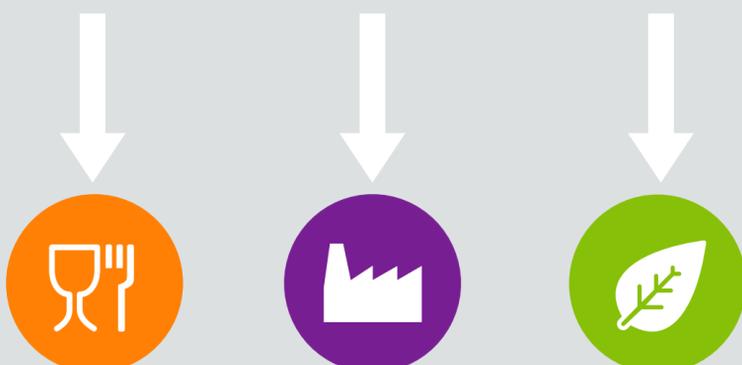


# Wir durchbrechen den Kreislauf

## Umdenken in Schmierungsfragen im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit, Kosten und Nachhaltigkeit



### Trends als treibende Kraft für Veränderungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie



#### Mehr Vorschriften

Proaktive Programme und Werkzeuge zur Lebensmittelsicherheit werden in den kommenden fünf Jahren für viele Unternehmen der **größte Investitionsfaktor** sein.<sup>1</sup>



#### Der Fokus auf Nachhaltigkeit wird stärker

Führende Unternehmen **investieren Millionen** in Nachhaltigkeitsinitiativen – Reduzierung von Abfall, Wasserverbrauch und CO<sub>2</sub>-Emissionen, kein Deponiemüll.



#### Kostenoptimierung ist das A und O

Entscheidend für die Schaffung von Wettbewerbsvorteilen und **besseren operativen Margen**.<sup>2</sup>



#### Kein Produktionsrückgang

Im Gegenteil, **74% der Hersteller rechnen** für dieses Jahr mit einer **Produktionssteigerung**.<sup>3</sup>

### Wie sich modernes Schmierungsmanagement auswirkt...

#### Lebensmittelsicherheit



#### 9,4 Mio. €+

Die durchschnittlichen Kosten für einen Lebensmittelrückruf: 9,4 Mio. € plus **Markenschaden und Absatzeinbußen**.<sup>4</sup>

Auswirkungen von Lebensmittelrückrufen aus Gesundheitsschutz- und Sicherheitsgründen auf das Verbraucherverhalten

- 55% würden zumindest vorübergehend die Marke wechseln
- 16% würden das Produkt nie wieder kaufen
- 17% würden Produkte der zurückgerufenen Marke meiden<sup>5</sup>

#### Instandhaltungskosten



#### 15-25%

des Instandhaltungsbudgets gehen durch **unzureichende Schmierung** verloren.

#### Stillstände und Nacharbeit

Nachschmierung erfordert häufig **kostspielige Produktionsstillstände**, während Mangelschmierung zu Anlagenausfällen und teuren Nacharbeiten führt.

#### Nachhaltigkeit



#### Abwasserbelastung

Durch Hochdruckreinigungen kann Schmierstoff aus überschmierten Lagerpositionen das **Abwasser zusätzlich belasten**.

#### Erhöhtes Abfallaufkommen

Zur Nachschmierung werden **große Mengen** an Schmierstoff, Papier und Handtüchern benötigt, die entsorgt bzw. verbrannt werden müssen.



## Übergang zu auf Lebensdauer geschmierten Technologien

### Was wäre, wenn Sie...



#### ... die Gefahren für Lebensmittel- und Personalsicherheit reduzieren?

- Weniger Gefahr von versehentlicher Lebensmittelverunreinigung durch Schmierstoffe
- Begrenzte Risikoexposition des Personals



#### ... Ihre Instandhaltungskosten senken

- Optimieren Sie Ihre Prozesse zur Senkung der Nachschmierkosten und geben Sie den Mitarbeitern produktivere Aufgaben
- Erhöhen Sie Ihre Anlagenzuverlässigkeit – erkennen und thematisieren Sie Mangelschmierung frühzeitig



#### ... den Nachschmierbedarf reduzieren?

- Umweltbeeinträchtigungen durch nachschmierungsbedingte Abfälle vermindern



Für weiterführende Informationen, wie **SKF Ihnen** bei der Erreichung Ihrer Sicherheits-, Nachhaltigkeits- und Geschäftsziele **helfen kann**, laden Sie das ebook herunter.

1. King, Hal, Ph.D., and Gary Ades, Ph.D., "Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls (HARPC): The New GMP for Food Manufacturing," FoodSafety Magazine, October/November 2015.  
 2. Higgins, Kevin, "Manufacturing Outlook Survey: Mixed Signals for Manufacturing," Food Processing, January, 2016.  
 3. Ibid.  
 4. Tyco Integrated Security, "Recall: The Food Industry's Biggest Threat to Profitability."  
 5. Harris Poll, 2014