



BGN Präventionspreis

Viele gute Ideen

Steinhaus-Azubis entwickeln ergonomische Verbesserungen in der Salamiverpackung

Auszubildende als betriebliche Ergonomieberater: Das ist keine Utopie, das gibt es wirklich: Beim Braten-, Wurst- und Pasta-Spezialitäten-Hersteller Steinhaus haben die Auszubildenden Lösungen zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und zur Arbeitserleichterung in der Salamiverpackung entwickelt und umgesetzt. Für dieses erfolgreiche Projekt erhielten die Steinhaus-Azubis den 2014 erstmals vergebenen BGN-Azubi-Preis „Querdenker“ und den BGN-Sonderpreis „Denk an mich – Dein Rücken!“

[Die beiden Projektleiterinnen SARAH GRAHL (li.) und NATALIE KAMPS (re.) mit Sicherheitsfachkraft und Ausbilder STEFAN MALLWITZ.]



VON ELFI BRAUN

Verbesserungsvorschläge und Ideen einbringen: Damit kennen sich bei der Steinhaus GmbH in Remscheid-Lennep auch schon die Auszubildenden aus. Vom Ausbildungsbeginn an sind sie in den kontinuierlichen Verbesserungsprozess eingebunden, der hier eine zentrale Rolle einnimmt. Mit gezielten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten fördert das Unternehmen die Fähigkeiten seiner Mitarbeiter, Optimierungsmöglichkeiten in Eigenverantwortung zu erkennen. Ein Bereich, in dem jeder Steinhaus-Azubi während seiner Ausbildungszeit insgesamt neun Tage geschult wird, ist der Arbeitsschutz.



STEFAN MALLWITZ, Sicherheitsfachkraft und Ausbilder im Bereich Lebensmitteltechnik, erklärt: „Wir schicken alle unsere Auszubildenden einmal im Jahr drei Tage zur BGN. Dort lernen sie die Grundlagen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes kennen, die sie dann auch in Projekte unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses einbringen können. Unser Anspruch ist es, die Arbeitsbedingungen so zu gestalten, dass sie zur Gesundheit und persönlichen Zufriedenheit der Mitarbeiter beitragen. Diesen Anspruch haben unsere Auszubildenden mit ihrem von der BGN ausgezeichneten Projekt zu 100 Prozent erfüllt.“

Projekterfahrene Azubis

NATALIE KAMPS, Auszubildende zur Industriekaufrau und eine der beiden Projektleiterinnen, erzählt: „Als wir von dem BGN-Azubi-Preis erfuhren, wollten wir unbedingt mitmachen und gewinnen. Wir kennen uns mit Projektarbeit und Verbesserungen aus und waren uns schnell einig: Wir machen ein Projekt, in dem es um Verbesserungen der Arbeitsbedingungen und -abläufe in einem Arbeitsbereich geht. Da wir 28 Azubis aus ganz unterschiedlichen Betriebsbereichen kommen, gab es eine ganze Reihe von Vorschlägen. Wir haben uns für die Salami-Verpackung entschieden. Hier ermitteln wir insgesamt das größte Verbesserungspotenzial.“

Daraufhin sah sich eine Abordnung der Auszubildenden die Arbeitsabläufe und Arbeitsbedingungen in der Salamiverpackung ganz genau an,

sprach mit den Mitarbeiterinnen an den einzelnen Arbeitsplätzen und spürte Schwachstellen auf. Auf Grundlage der gewonnenen Erkenntnisse entwickelten die Auszubildenden Vorschläge für ergonomische Verbesserungen, die dann zügig umgesetzt wurden.

Technische Hilfe für Wurststangen-Handling

Gleich mehrere Verbesserungen haben die Auszubildenden an einem Schneidetisch durchgeführt. Dort schneiden Mitarbeiterinnen die Metallclips an den Enden ganzer Salamiwürste ab, bevor diese in einer Tiefziehmaschine in Folie verpackt werden.

Für die Frauen – alle im Alter zwischen 40 und 60 Jahren – war es körperlich sehr anstrengend, die Salamis per Hand vom Rauchwagen abzuhängen, an den Tisch zu bringen und dort abzulegen (Bild 1 und 2, Seite 14). Die Würste hängen im Rauchwagen auf Stangen, und jede voll bepackte Stange wiegt 14 Kilogramm. Pro Schicht werden rund sechs Tonnen Rauchwagenstangen bewegt.

In der oberen Etage des Rauchwagens sind die Stangen in einer Höhe von 1,88 Meter eingehängt. Beim Herunterheben kam zum Lastgewicht auch noch Überkopfhantieren hinzu. Rücken, Schultern, Arme und Beine waren dann besonders beansprucht. Das ist passé, seitdem ein fahrbarer Elektro-Lifter die schwere Arbeit beim Abhängen und Herüberbringen der mit Würsten beladenen Rauchwagenstangen übernimmt (Bild 3 und 4, Seite 14).

Bild 1 (vorher)



Bild 2 (vorher)



Bild 3 (nachher)



Bild 4 (nachher)



Geräumiger und gut durchdachter Schneidetisch

Auch der bisherige Schneidetisch mit zwei Arbeitsplätzen wurde ausgetauscht. Die Auszubildenden ließen einen neuen und deutlich größeren Schneidetisch mit durchgängiger Kunststoffarbeitsplatte bauen. An jedem der nun drei Schneideplätze befinden sich mehrere fünf Zentimeter große Löcher (Bild 5), durch die die abgeschnittenen Salamizipfel in Auffangbehälter unter dem Tisch (Bild 6) entsorgt werden.

Am alten Schneidetisch waren die Entsorgungsschlitze sehr schmal, so dass die abgeschnittenen Clips häufig vorbei fielen und auf dem Boden landeten. Verschmutzung, erhöhte Rutschgefahr und auch häufiges Bücken der Mitarbeiterinnen waren die Folge.

Auch die Messerhalter am Schneidetisch wurden optimiert. Die neuen sind deutlich besser platziert und nehmen die Messer sicher auf (Bild 6). Der alte Messerhalter befand sich unter der Arbeitsplatte und hatte eine sehr große Öffnung, worin die Auszubildenden ein erhöhtes Verletzungsrisiko erkannten.

Außerdem: Alle Arbeitsplätze am Schneidetisch und auch alle anderen Steharbeitsplätze in der Salamiverpackung wurden mit Arbeitsplatzmatten aus Gummi (Bild 6) ausgestattet. Das entlastet Beine und Füße.

Weniger Verschmutzung, weniger Verletzungsrisiko, weniger Beanspruchungen und Belastungen für Rücken, Schulter, Arme und Beine sowie mehr Bewegungsraum für jetzt drei Mitarbeiterinnen: Die ergonomischen Verbesserungen am Schneidetisch führten zu sicheren und gesundheitsverträglichen Arbeitsbedingungen. Zudem wirken sie sich positiv auf die Leistungsfähigkeit und Produktivität der Mitarbeiterinnen aus.

Höhenanpassung bei Sammelbehälter und Packtisch

Die am Schneidetisch bearbeiteten Salamis werden in einer Edelstahlwanne gesammelt, bevor Mitarbeiterinnen sie in die Tiefziehmaschine einlegen. Hier wurde die Höhe der Wanne an die Höhe der Tiefziehmaschine angepasst. Seitdem können die Mitarbeiterinnen die Würste in entspannter Haltung einlegen und müssen nicht mehr mit gebeugten Rücken arbeiten (Bild 7).

Eine weitere Höhenanpassung wurde am Packtisch durchgeführt (Bild 8). Hier verpacken zwei Mitarbeiterinnen die vakuumierten Salamis, die über ein Förderband kommen, in Kartons. Der Höhenunterschied bestand zwischen dem Ende des Förderbandes und dem Arbeitstisch. Hinzu kam,

Bild 5



dass die Vibrationen des Bandes den Tisch immer wieder verschoben. Die Auszubildenden ließen den Packtisch um sechs Zentimeter erhöhen und fest mit dem Gestell des Förderbandes verbinden.

Mobiler Metalldetektor entfällt und damit anstrengende Körperhaltung

Alle Salamis durchlaufen einen Metalldetektor. Weil das bisherige Etikett der Folienverpackung Aluminium enthielt, mussten die Salamis unverpackt detektiert werden. Hierfür wurde ein mobiler Metalldetektor verwendet, in den die Salamis von Hand hineingeworfen werden mussten – bei schräger Körperhaltung und einseitiger Beanspruchung einer Schulter. Außerdem war das Ein- und Ausschalten des Detektors mühsam, weil sich der Schalter sehr weit unten am Gehäuse befand.

Auch hier hatten die Auszubildenden eine gute Idee: Die Verpackungsfolie wurde durch eine andere Folie ohne Alu-Anteile im Etikett ersetzt. Auf diese Weise können die Salamis jetzt wieder verpackt und vollautomatisch am fest installierten Detektor am Auslaufband geprüft werden. Der mobile Detektor kommt nicht mehr zum Einsatz.

Bild 6



Schnelle Umsetzung der Verbesserungsvorschläge

STEFAN MALLWITZ ist sehr stolz auf die Azubis und freut sich mit ihnen über die Auszeichnung der BGN, die sie wirklich verdient haben: „Vom ersten bis zum letzten Schritt haben die Auszubildenden alles alleine gemacht: von der Beurteilung der Arbeitsplätze und dem Entwickeln von Verbesserungsmaßnahmen über das Einholen der Angebote, Gespräche mit den Umsetzern wie z. B. den Werkstatt-Mitarbeitern bis hin zur Unterweisung der Mitarbeiterinnen.“

Projektleiterin SARAH GRAHL, Auszubildende zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik, erinnert sich: „Oft konnten wir mit kleinen Veränderungen eine große Wirkung erzielen. Die Mitarbeiterinnen in der Salamiverpackung sind von den Verbesserungen und Erleichterungen begeistert. Das ist eine tolle Bestätigung für unsere Arbeit.“ NATALIE KAMPS: „Unsere Vorschläge wurden schnell umgesetzt. Alle Abteilungen und Vorgesetzten haben immer sofort mitgezogen. Besonders gefallen hat mir die Teamarbeit. Jeder von uns konnte sein spezielles kaufmännisches oder technisches Wissen einbringen, wenn beurteilt werden musste, was machbar ist. So ist was richtig Gutes rausgekommen.“ □

Bild 7



Bild 8

