

# Der Trick mit den Springstäben

## BGN-Präventionspreis 2018 für Erlenbacher Backwaren

Die Produktionslinie für Sahneschnitten läuft bei Erlenbacher Backwaren seit Jahren zuverlässig und gut. Wäre da nicht das Problem der frei zugänglichen Transportstäbe, der sogenannten Mitnehmer, gewesen. Sie bildeten eine Gefahrstelle für Hände und Arme. Mit einer neuen Anlage nach heutigem Stand der Technik hätte man das Problem gelöst. Doch das bedeutete hohe Kosten. Die alte Anlage nachrüsten? Aber wie? Walter Thellmann (Bild) hatte die zündende Idee.



VON DR. KLAUS KRODER

**23** Millionen tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts stellt die Erlenbacher Backwaren GmbH im hessischen Groß-Gerau im Jahr her. An einer Produktionslinie werden Makrolon Formen mit Sahneschnitten über einen getakteten Kettenförderer transportiert. Hierbei drücken Transportstäbe – sogenannte Mitnehmer – die Formen in Schüben vorwärts. Die Metallstäbe sind quer zur Transportrichtung an den Förderketten angebracht.

An Stellen, an denen die Mitnehmer an fest stehenden Anlagenteilen vorbeigeführt wurden, bestand beim Eingreifen zwischen die laufenden Stäbe eine große Verletzungsgefahr für Hände und Arme durch Quetsch- und Scherstellen.

Werkleiter Gerd Heuel: „Wir haben natürlich das Sicherheitsproblem und den Handlungsbedarf gesehen. Eine neue Anlage hätte immense Kosten



Die Mitnehmer sind jetzt mit Federklemmen in den Förderketten fixiert.



Tritt durch eine hineingreifende Hand ein Widerstand auf, hebt sich der Mitnehmerstab aus der Halterung und springt heraus.



Walter Thellmann (r.) überzeugte Werkleiter Gerd Heuel (l.), Jens Wilkenjohanns, Bereichsleiter Sahneprodukte, und Sicherheitsfachkraft Marlen Kuhnert.



Die Produktion von Torten und Sahnescnitten erfordert immer noch viel Handarbeit. Hier platzieren Mitarbeiter Biscuit-Lagen auf Sahnescnitten.

und zusätzlichen Platzbedarf bedeutet. Deshalb suchten wir nach einer Lösung, wie wir die bestehende Anlage sicher machen konnten. Sie lief ja ständig und gut.“

Versuche, mit Abweis- und Abdeckblechen die Sicherheit zu erhöhen, überzeugten auch aus Gründen der Hygiene nicht. Die schließlich alle überzeugende Idee hatte Walter Thellmann, Leiter der Elektrotechnik und Instandhaltung.

### Bei Kontakt herauspringende Mitnehmer

Walter Thellmanns Idee: Die fest installierten Mitnehmerstäbe wurden durch solche ersetzt, die mit Federklemmen in den Förderketten fixiert sind. Tritt nun an einem Mitnehmerstab ein Widerstand auf, z. B. durch eine ins Transportband hineingreifende Hand oder einen Arm, dann wird der Stab aus seiner Halterung gehoben und springt heraus. Zu schweren Verletzungen kann es nicht mehr kommen.

Knapp zwei Jahre ist die Umstellung auf die flexiblen Springstäbe jetzt her. Sicherheitsfachkraft Marlen Kuhnert: „Wir sind hochzufrieden. Das System hat sich im Praxisalltag bewährt.“ Walter Thellmanns Idee ist voll und ganz aufgegangen. Sie hat auch noch weitere Vorteile gebracht, berichtet Jens Wilkenjohanns, Bereichsleiter Sahneprodukte: „Wir haben seitdem weniger Verschleiß bei den Kuchenformen und weniger Schäden an Anlagenteilen. Auch das Risiko eines Fremdkörperintrags im Produkt durch gebrochene Formen ist geringer gegenüber vorher.“

Die Umrüstung von starren Mitnehmern auf flexible Springstäbe kostete das Unternehmen rund 10.000 Euro. Die BGN zeichnete dieses besonders gelungene Beispiel einer sicherheitstechnischen Ertüchtigung einer Altanlage mit dem BGN-Präventionspreis 2018 aus. []

[ Dr. Klaus Kroder betreut als Aufsichtsperson Mitgliedsbetriebe und koordiniert den BGN-Präventionspreis. ]



BGN Präventionspreis