



„Best Practise für Ihre Maschinenwartung“

Einladung zum **Praxisforum**

Condition Monitoring in der Ernährungsindustrie

08. Juli 2010



Praxisforum Condition Monitoring



Produktionsstillstände, die auf traditionelle Maschinen- und Anlagenwartung zurückzuführen sind, kommen den Lebensmittelproduzenten teuer zu stehen. Eine reaktive Wartungsstrategie zieht durch den ungeplanten Produktionsausfall und der daraus resultierenden Produktionsnachholzeit erhöhte Kosten in allen Bereichen nach sich. Eine präventive Strategie kann sich durch die Durchführung von zu häufigen und unbenötigten Serviceeinsätzen ebenso kostenintensiv entwickeln.

Abhilfe verspricht das „Condition Monitoring“, unter dem eine regelmäßige oder permanente Erfassung, Auswertung und Überwachung des Maschinenzustands verstanden wird. Diese zustandsorientierte Instandhaltungsstrategie gilt als Wartungsoptimum. Um dorthin zu gelangen, muss jedoch zunächst die Kernfrage „Was muss wann, wo, wie und womit überwacht werden?“ beantwortet werden. Hören Sie hierzu Fachleute aus Unternehmen, die Einblicke in ihre betriebliche Praxis geben, und nutzen Sie gleichzeitig die Möglichkeit zum Austausch mit Experten aus Forschung & Entwicklung.

Programm

15.00 Uhr	Begrüßung
15.10 – 15.45 Uhr	„Wirtschaftlicher Anlagenbetrieb durch erfahrungsbasierte Gestaltung einer zustandsorientierten Instandhaltungsstrategie“ Dr. Frank Ryll, Fraunhofer IFF, Magdeburg
15.45 – 16.30 Uhr	Bericht aus der Praxis: „Zustandsorientierte Wartung – Erfahrungen eines Maschinen- und Anlagenherstellers“ Dr. Axel Eyers, Tetra Pak Processing GmbH, Reinbek
16.30 – 16.45 Uhr	Diskussion bei Kaffee & Kuchen
16.45 – 17.30 Uhr	„Condition Monitoring – Beispiele aus der Ernährungswirtschaft aus der Sicht eines Komponentenherstellers“ Heinz Georg Wirooks, ifm consulting gmbh, Essen
17.30 – 18.00 Uhr	Bericht aus der Praxis: „Condition Based Monitoring als Best practise eines Unternehmens der Lebensmittelindustrie“ Stefan Aumann, Mars GmbH, Verden
Anschließend	Abschlussdiskussion & Get together



Referenten

Dr. Frank Ryll ...

...nahm 1998 seine Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektleiter am Fraunhofer IFF auf. 2008 promovierte er mit dem Thema „Erfahrungsbasierte Bestimmung von Abnutzungsvorräten in technischen Anlagen“. Der Schwerpunkt seiner aktuellen Tätigkeit liegt in der Entwicklung, Einführung und Verbesserung von Methoden und Werkzeugen zur Gestaltung einer vorausschauenden Instandhaltungsstrategie für ein ganzheitliches Anlagenmanagement komplexer Fabrikstrukturen.

Dr. Axel Eyers ...

... ist promovierter Physiker und verfügt über eine mehr als zwanzigjährige Erfahrung in der Vermarktung von Serviceleistungen und im Aufbau von Serviceorganisationen. So war er von 1985 bis 1999 in Entwicklung, Marketing und Customer Sup-

port als Manager bei Philips tätig. Später leitete er den internationalen Service bei Global Weighing Technologies sowie die Servicezentren bei der Buderus Heiztechnik. Seit 2001 ist Dr. Axel Eyers bei der Tetra Pak Processing GmbH in Reinbek verantwortlich für den Bereich Technical Sales und Service im Cluster Zentraleuropa.

Heinz-Georg Wirooks ...

... kann auf eine über 10-jährige Tätigkeit in der Entwicklung von Mikroprozessortechnik und Netzwerken zurückblicken. Zunächst bei der Firma Colt International beschäftigt, leitete er später die Abteilung Automation und Systemtechnik bei der Firma TROX GmbH. Seit 2008 ist Heinz-Georg Wirooks bei der ifm electronic gmbh zuständig für den Aufbau und die Organisation der ifm consulting gmbh, der er seit 2010 als Geschäftsführer vorsteht.

Stefan Aumann

Der Diplomingenieur für Verfahrenstechnik arbeitete zunächst als Betriebsingenieur und später als Projektingenieur für die tesa Sparte der Beiersdorf AG bevor er zur Mars GmbH wechselte. Hier zeichnete er als Projektingenieur und Senior Segment Engineer für Prozess & Verpackungsprojekte auf lokaler und europäischer Ebene verantwortlich. Aktuell entwickelt er als Europäischer Maintenance und Sustainability Manager eine Instandhaltungsstrategie unter Berücksichtigung der Lean Prinzipien.

08. Juli 2010, 15.00 – 18.00 Uhr, Media Docks Lübeck, Willy Brandt Allee 31a, 23554 Lübeck

Praxisforum Condition Monitoring

foodRegio ist eine Initiative von BALVI GmbH, BIRFOOD GmbH & Co. KG, Bockholdt Gebäudedienste KG, Campbell's Germany GmbH, CP Kelco Germany GmbH, G. C. Hahn & Co. Stabilisierungstechnik GmbH, Gabler Thermoform GmbH & Co. KG, Gerstenberg Schröder GmbH, Hawesta Feinkost Hans Westphal GmbH & Co. KG, H. & J. Brüggem KG, Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH, J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, Joh. Wilh. von Eicken GmbH, Jürgen Lührke GmbH, Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA, Langnese Honig GmbH & Co. KG, Neue Mayo Feinkost GmbH, Nordgetreide GmbH & Co. KG, Peter Koelln KGaA, Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA, Terheggen & Dethlefsen Food Engineering GmbH, W. Brandenburg GmbH & Co. oHG, Walterwerk Kiel GmbH & Co. KG, egoh Entwicklungsgesellschaft Ostholstein mbH, Fachhochschule Lübeck, Fraunhofer Einrichtung für Marine Biotechnologie, IHK Industrie- und Handelskammer zu Lübeck, ttz Bremerhaven, Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH.

Unser Ziel ist es, der Ernährungswirtschaft im Norden einen deutlichen Mehrwert zu bieten.

foodRegio 

Ansprechpartner: Herr Stephan Zechner
Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH
Falkenstraße 11 | 23564 Lübeck
T.: 04 51/7 06 55-472 | F: 04 51/7 06 55-20
E-Mail: info@foodregio.de
Internet: www.foodregio.de





„Best Practise für Ihre Maschinenwartung“

Anmeldung zum **Praxisforum**

Condition Monitoring in der Ernährungsindustrie

08. Juli 2010



Verbindliche Anmeldung bitte bis zum 05. Juli 2010:
Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

per E-Mail an: info@foodregio.de



per Fax an: **0451 / 7 06 55 - 20**

per Post an: siehe nebenstehende Adresse



Name / Vorname: _____

Firma / Funktion: _____

Adresse / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____



Gebühr: **49,00 Euro** einschließlich Verpflegung
(für Mitglieder von foodRegio ist die Teilnahme kostenlos, Nicht-Mitglieder erhalten eine Rechnung)

Bitte
freimachen,
falls Marke
zur Hand.

Rückantwort:

foodRegio
c/o Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH
Herr Stephan Zechner
Falkenstraße 11
23564 Lübeck