

Die Salamizone ist für die Brühwurst tabu!

Zeiterfassung und Zutrittskontrolle in hygienisch sensiblem Umfeld beim Wurstspezialisten Hans Kupfer

Salami und Brühwurst sind nicht eben gerade für ihre hohe Brandlast bekannt. Dennoch fiel die Fabrikationsstätte des Wurstspezialisten Hans Kupfer im bayerischen Heilsbronn 2006 den Flammen zum Opfer, ausgerechnet im Jahr des 100. Geburtstags. Der innerhalb kürzester Zeit errichtete Neubau ist dreimal so groß geworden. In diesem Zusammenhang bot es sich an, in Sachen Zutrittskontrolle und Zeiterfassung ein neues Zeitalter einzuläuten.

Die Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG zählt zu den führenden europäischen Wurstspezialisten. Sie produziert an drei Standorten mit rund 800 Mitarbeitern jährlich 36.000 Tonnen Wurstwaren.

Mit den steigenden Hygieneanforderungen sind auch die Themen Zutrittskontrolle und Steuerung der Personalwege immer wichtiger geworden. „Ursprünglich war ein komplettes Zeitwirtschaftssystem neben unserem SAP-R/3-System im Einsatz. Das bedeutete doppelten

Aufwand, weil die Mitarbeiterdaten in beiden Programmen gepflegt werden mussten“, erläutert Dirk Müller, Projektleiter für die Zutrittskontrolle in der IT-Abteilung.

Die Entscheidung fiel schließlich für das Zeiterfassungs- und Zutrittskontrollsystem der PCS Systemtechnik GmbH. Bei der Gegenüberstellung der Kosten zeigte sich, dass allein bei der Wartung jährlich ein Dreiviertel der bisherigen Summe einzusparen war. Auch die

Stempelkarten, die als Verschleißartikel relativ häufig ersetzt werden mussten, wurden um etwa ein Drittel günstiger angeboten – inklusive individueller Gestaltung mit Logo, die es bislang nicht gab. „Ein weiterer Pluspunkt für PCS ist, dass der Austausch der Controller und Terminals bei Defekt sehr einfach ist. Es hat uns sehr zugesagt, dass der Anschluss über RJ-45-Stecker erfolgt, sodass nicht jedes Mal ein spezieller Techniker hinzugezogen werden muss“, so Müller.

Das Projekt startete im April 2007, als der Neubau eine Netzwerkverkabelung bekam. Bei dieser Gelegenheit wurden vier Hauptverteileräume eingerichtet, die jeweils mit Zutrittskontrollmanagern vom Typ *Intus ACM8e* ausgestattet wurden. Drei Wochen vor der eigentlichen Umstellung wurde damit begonnen, die neuen Personalkarten an allen Standorten auszugeben. Zwei PCS-Mitarbeiter waren drei Tage vor Ort, um die Berechtigungsmatrix aufzubauen. Dabei wurde die Software auf dem Bestandsserver in Heilsbronn installiert und das Subsystem *Dexicon Enterprise* ans SAP-ERP-System angebunden. Nun konnten auch die Zeiterfassungsdaten in das SAP-System hochgeladen und von der Personalabteilung ausgewertet werden. Insgesamt umfasst die Lizenz 1.000 Stammsätze für Zeiterfassung und Zutrittskontrolle, denn auch die Standorte Nürnberg und Günthersleben sind nun ins System integriert. Bislang wurden ein Terminal vom Typ *Intus 3450* mit anwenderspezifischem Passepartout, je vier Terminals *Intus 3100* und *1600* sowie



Für ein Unternehmen der Lebensmittelbranche ist die genaue Zutrittskontrolle von entscheidender Bedeutung. So müssen Salami-Mitarbeiter den Kollegen von der Brühwurst fern bleiben.

15 Terminals *Intus 5300-PoE* für die Zeiterfassung installiert. Hinzu kamen 16 *Intus-ACM8e*-Racks als Steuergeräte für die Zutrittskontrolle sowie etwa 80 *Intus-300M-/500M*-Geräte als Zutrittsleser. Seit Januar läuft die Zeiterfassung im neuen Werk komplett. Im April folgten die Einrichtung einer Aufzugssteuerung und im Juni die Fertigstellung des Pförtnerhauses mit Drehkreuzsteuerung. Für ein Unternehmen der Lebensmittelbranche ist die genaue Zutrittskontrolle von entscheidender Bedeutung.

Die meisten Mitarbeiter arbeiten auf Stundenbasis, da die Produktion sehr an der Nachfrage orientiert ist – so steigt zum Beispiel im Sommer der Bedarf an Grillwürstchen sprunghaft an. Dabei gibt es verschiedene Hygienezonen im Werk, die streng voneinander getrennt bleiben müssen. Die Bakterien, die für die Reifung der Salami zuständig sind, dürfen zum Beispiel unter keinen Umständen dorthin gelangen, wo Brüh- und Kochwurst hergestellt wird. Daher müssen Personalwege genau definiert und

sichergestellt werden, dass Mitarbeiter nicht einfach die Bereiche wechseln können, um Kontamination zu verhindern. Weiterhin aus hygienischen Gründen wichtig war die Umstellung auf die ausschließlich berührungslose Bedienung, da sonst sehr leicht Keime an die Zeitkarten geraten könnten. Die Wahl der richtigen Technik darf einem also niemals Wurst sein...

WWW.PCS.COM

WWW.HANSKUPFER.DE