

„Schädlingsprophylaxe ist Vertrauenssache“

Heidi Wöhrlin, Leiterin Qualitätsmanagement bei der Seeberger GmbH, im Interview.

Für die Seeberger GmbH mit Sitz in Ulm ist das Schädlingsmonitoring ein wichtiges Element in der Qualitätssicherung. Das Unternehmen ist im Premiumsegment Spezialist für Trockenfrüchte und Nüsse sowie Kaffeespezialitäten. Standort für die Produktion ist Ulm, der Vertrieb erfolgt weltweit. Seeberger wählt nicht nur seine Lieferanten für Rohwaren sorgfältig aus, sondern auch die im Hause tätigen Dienstleister und pflegt langjährige Partnerschaften.

Seit 2001 vertraut Seeberger auf die Zuverlässigkeit der Gemex Hygiene + Vorratsschutz. Gemex wird bei dem stark expandierenden Unternehmen stets im Vorfeld in sämtliche gebäudetechnische Maßnahmen und Änderungen in den Produktionsabläufen einbezogen. So stellte sich Seeberger auch gerne für den praktischen Teil der CEPA Certified® Erstbegutachtung zur Verfügung und ermöglichte dem Auditor der DQS, die Gemex Inspektion zu begleiten und die Prozesse auf Konformität der CEPA Certified® Anforderungen zu prüfen.



Abb. 1: Das neue Hochregallager bei Seeberger mit den davorliegenden Labor- und Verwaltungsräumen. Die Brücke führt zum Produktionsgebäude.

Frau Wöhrlin, welche Bedeutung hat für Sie die CEPA-Zertifizierung der Gemex?

Wir exportieren unsere Trockenfrüchte und Nüsse weltweit und erfüllen die hohen Anforderungen der Qualitätsstandards IFS und BRC. Deshalb arbeiten wir mit einem Profi in Sachen Schädlingsfreiheit zusammen. Das Zertifikat CEPA Certified® sehen wir als sinnvolle Ergänzung zu den üblichen Managementsystemen für Qualität, Umwelt, Arbeits- und Gesundheitsschutz und gibt uns als Hersteller größtmögliche Sicherheit.

Die Bewertung von Risiken im Zusammenhang mit Schädlingen nimmt übrigens im CEPA Certified® Protokoll mehr Raum ein als dies bei Industriestandards der Fall ist.

Gemex hat in ihrem Online Kundenportal zum Beispiel auch die Qualifikationen des Serviceperso-

nals, das zu uns kommt, hinterlegt. Regelmäßig lassen sich Auditoren die Fachkompetenzen der tätigen Mitarbeiter nachweisen und ziehen Rückschlüsse auf die Qualität der Dienstleistung. Entscheidend ist, dass alle Hygienemaßnahmen auch wirklich so wie vereinbart und im Leistungsprogramm beschrieben nach dem Stand der Technik und gesetzeskonform ausgeführt werden.

Uns sind darüber hinaus Trendanalysen wichtig, um Tendenzen zu erkennen. Gemex liefert präzise Dokumentationen und zielführende Empfehlungen, aus denen sich jederzeit der Gesamtstatus ablesen lässt.

Sie arbeiten schon seit 15 Jahren mit Gemex. Gab es in dieser Zeit Veränderungen in der Zusammenarbeit?

Die Zusammenarbeit entwickelt sich ständig weiter – allein gesetzliche Änderungen erfordern immer wieder Anpassungen, so zum Beispiel die komplexe Biozid-Verordnung mit ihren weit reichenden Konsequenzen. Es braucht demzufolge verlässliche Partner, die sich in den aktuellen Fragestellungen und gesetzlichen Regelungen auskennen. Was Gemex von Anfang an praktiziert, nämlich eine genaue Befallsanalyse, ist nur eine wichtige Voraussetzung, um der Verordnung gerecht zu werden. Seit 2013 ist

es verboten, toxische Köder dauerhaft auszulegen. Nur noch bei akutem Befall und in begründeten Ausnahmesituationen sind toxische Beköderungen unter strenger Einhaltung von Risikominderungsmaßnahmen (RMM) zulässig. Gemex hat uns hier kompetent beraten und eine rechtssichere, anforderungsgenaue und wirtschaftliche Lösung realisiert.

Auch bei gebäudetechnischen Änderungen arbeiten Sie eng mit dem Schädlingsbekämpfer zusammen. Können Sie ein Beispiel nennen?

Ein gutes Beispiel ist unser neues Hochregallager für Rohstoffe. Es

Quelle: Seeberger GmbH



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de



Abb. 2: (von links): Heidi Wöhrlin und Ellette Anschütz
Quelle: Gemex Hygiene + Vorratsschutz

wurde 2011/2012 geplant und 2013 fertiggestellt. Schon in der Planungsphase für das rund 100 m lange, 30 m breite und 40 m hohe Automatiklager haben wir den Schädlingsbekämpfer einbezogen. Gemex hat die Architekten in Punkto effiziente Schädlingsabwehr beraten. Bereits in der Planungspha-

se eines Neubaus sind elementare Kriterien zu beachten, um Schädlinge fernzuhalten.

Hierzu gehört, Hohlräume und Nischen als Rückzugsorte für Schädlinge von vornherein zu vermeiden. Dachkonstruktion, Fassade, eingese-

fluss auf das Schädlingsvorkommen. Augenmerk haben wir auch auf die Konstruktion der Andockstationen für die Lkw's gelegt, um Vögel abzuwehren.

Beleuchtung und Außenanlagen sind so gestaltet, dass kein Anlockpotenzial für Schädlinge, Fluginsekten u. a. besteht.

Es ist ungewöhnlich, dass schon in der Phase der Gebäudeplanung an Schädlingsbefall gedacht wird. Warum wurde das Thema im Vorfeld so akribisch betrachtet?

Trockenfrüchte und Nüsse sind nicht nur für Menschen ein Genuss, sondern für eine Vielzahl an Insekten und Nagetieren hoch attraktiv. Richtige Vorsorge ist in diesem Fall das Gebot der Stunde. Das 23.000 Palettenplätze umfassende Hochregallager beherbergt Rohwaren im Wert von mehreren Millionen Euro. Eine Kontamination durch Schäd-

linge würde geradezu alle Rohwaren und damit auch die Produktion gefährden.

4 Jahre nach Inbetriebnahme des neuen automatischen Hochregallagers gibt uns die Praxis Recht: Wir können Schädlingsfreiheit vorweisen. Es ist das Ergebnis, das zählt!

Qualität, Lebensmittelsicherheit und Kundenzufriedenheit werden von unserem Partner für Schädlingsfreiheit erfolgreich unterstützt. Seit über 170 Jahren steht die Marke Seeberger für Qualität. Und damit das so bleibt, arbeiten wir mit Gemex zusammen.

Gemex Hygiene +
Vorratsschutz GmbH
Gubener Str. 32
D-86156 Augsburg
www.gesa.de



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de