

In kader van verscherpte FSSC 22000-certificering

Seafood Parlevliet kiest voor Sa

1 miljoen euro begrootte Seafood Parlevliet jaarlijks voor het uitvoeren van conventioneel onderhoud aan hun productielijnen. Doel: optimale leverbetrouwbaarheid, een zo hoog mogelijk rendement op alle lijnen en geen ongewenste stilstand. Hoewel ze hierin al die jaren zijn geslaagd, bleek het onderhoud dat ze jarenlang uitvoerden één grote 'black box' te zijn. Met veel inventiviteit bedachten de medewerkers steeds weer creatieve oplossingen om aan hun leververplichtingen te voldoen. Tijdens een audit voor de FSSC 22000-certificering bleek dit systeem niet meer afdoende te zijn. Gezocht moest derhalve worden naar een alternatief. De SaaS-oplossing van McMain bood uitkomst.

Henriëtte van Norel

Rick van den Berg, Hoofd Research & Development bij Seafood Parlevliet vertelt: "Toen de beslissing genomen werd om over te gaan naar een nieuw onderhouds-systeem, was eigenlijk al direct duidelijk dat een partner moest worden gezocht waarmee in de Cloud gewerkt kon worden, op een Cloud-server. Tot voor kort werden alle data omtrent de aanvoer van verse vis en visverwerking centraal opgeslagen op één server. Een situatie die verre van ideaal was."

Achtergrond

Familiebedrijf Seafood Parlevliet, een dochteronderneming van het wereldwijd opererende visserijbedrijf Cornelis Vrolijk met circa 1.800 medewerkers, is een verwerker van verpakte visproducten zoals haring, makreel en gebakken vis. In Nederland is Seafood Parlevliet marktleider in de retailsector en belevt verder zowel de groothandel als de zorg- en cateringmarkt. Seafood Parlevliet heeft in totaal vier vestigingen in Nederland en België, te weten in IJmuiden (2 vestigingen), Tholen en Lokeren. Daarnaast heeft Seafood Parlevliet ook een bapao-fabriek, die speciaal is ingericht voor levering aan een klant. 80% van de verpakte vis die de fabrieken van Seafood Parlevliet verlaat, is bestemd voor de nationale markt, 20% gaat naar landen als België, Duitsland en Engeland. Engeland is

een sterk opkomende markt voor met name gerookte vis als makreel-filet en brado (lees: koud gerookte haring). Het merendeel van deze producten gaat onder 'private label' de markt op.

Voedselveilig proces

Volgens Van den Berg begint voedselveilig produceren bij de inrichting van een nieuwe bedrijfshal of fabriek. "In de praktijk komt het nog te vaak voor dat machinebouwers

een machine en/of installatie functioneel bouwen en eenvoudigweg uitleveren. Dit kan mijns inziens niet. Vanuit mijn werkveld bekeken zou ik een bredere aanpak toejuichen. Medewerkers die met de nieuwe machines moeten werken, moeten namelijk getraind worden om er verantwoord mee te werken en om deze voedselveilig schoon te maken. Zaken die mijns inziens essentieel zijn om een voedselveilig proces te kunnen inrichten".

Inrichting

Van den Berg heeft recent een lijn ontwikkeld voor de verwerking van gerookte makreel. Voorafgaand aan het daadwerkelijke ontwerp van deze lijn zijn eerst de tacttijden en de verschillende handelingen nauwkeurig in kaart gebracht. Uitgangspunt daarbij was dat de lijnmedewerkers zo efficiënt mogelijk hun werk moeten kunnen uitvoeren, zonder voortdurend hun werkplek te hoeven verlaten. Met name dit laatste aspect was cruciaal voor het aan- en afvoeren van de makreel. Dit heeft uiteindelijk geleid tot een productielijn waaraan dagelijks 23 mensen staan, die de aangevoerde makreel in tweeën snijden op zodanige wijze dat er 100% graatloze makreel overblijft. Hoewel dit met een hoge mate van precisie gebeurt, blijft van elke makreel slechts 35% over. De overgebleven restanten worden in het kader van 'food recovery' afgevoerd naar een separator. In deze separator worden de graatloze 'flakes' gescheiden van de niet meer bruikbare delen, zoals de graat en het vel. De flakes worden geleverd aan een klant die hiervan ambachtelijke makreelsalade maakt. Van den Berg: "Essentieel bij het voltooiën van een nieuwe productielijn, is om als team goed na te denken over de wijze waarop de machines en/of ruimtes moeten worden gedesinfecteerd, hoe de schoonmaakmiddelen moeten worden opgesteld en over het trainen en opleiden van onze mensen. Voor het laatste onderdeel doen we een beroep op Gilde Maintenance".

Digitalisering

In het kader van de overstap naar FSSC 22000 moesten alle parameters van bovengenoemde processen

Een object in McMain kan dus bij ons een verpakkingsmachine of een matrijs zijn met een eigen onderhoudshistorie...

aS-oplossing McMain in Cloud



Uitgangspunt van de ontwikkeling van de nieuwe lijn was dat de lijnmedewerkers zo efficiënt mogelijk hun werk moeten kunnen uitvoeren, zonder voortdurend hun werkplek te hoeven verlaten.



Tot voor kort werden alle data omtrent de aanvoer van verse vis en visverwerking centraal opgeslagen op één server. Een situatie die verre van ideaal was.

bij Seafood Parlevliet voortaan digitaal worden geregistreerd. Om dit te realiseren is gekozen voor de tool McMain van Gilde Maintenance. Inmiddels zijn bij Seafood Parlevliet zo'n 700 objecten in McMain ondergebracht; objecten variërend van een deur tot een visionlijn of een haringmachine. Marja Tiekink, Product Manager bij Gilde Maintenance licht toe: "McMain kan heel erg breed worden ingezet. Zo is het systeem bij uitstek geschikt voor het inzichtelijk maken van onderhoud, maar ook voor andere zaken als wagenparkbeheer, voorraadbeheer, materiaalbeheer of leverancierscontracten. Toen Seafood Parlevliet begon met de implementatie van McMain, hebben we geadviseerd om dit op te bouwen in stappen. Ons advies was: begin eerst met het in kaart brengen van wat er minimaal nodig is om te voldoen aan de FSSC 22000. Essentieel daarbij was te bepalen tot welk niveau je wil gaan met het in kaart brengen van de objecten en op basis van welke criteria, bijvoorbeeld de aanschaffkosten van een machine." Van den Berg vult aan: "Wij hebben er voor gekozen om voorspelling te eindigen op machineniveau. Een object in McMain kan dus bij ons een verpakkingmachine of een matrijs zijn met een eigen onderhoudshistorie."

Voorspellend onderhoud

Met de overstap naar McMain heeft Seafood Parlevliet zichzelf als doel gesteld om binnen 1,5 jaar van correctief onderhoud over te gaan op preventief en zelfs voorspellend onderhoud (level 3), conform het model van Pontifexx. Van den Berg legt uit: "Met het nieuwe systeem is het mogelijk om trends inzichtelijk te maken. Op basis van die informatie kan vervolgens het in McMain gedefinieerde, preventieve onderhoudsmodel dan weer worden bijgesteld of geoptimaliseerd." Tiekink legt uit: "Uit het in McMain opgestelde onderhoudsmodel vloeien

werkopdrachten voort, die via een werkbondenapp naar de verschillende monteurs van Seafood Parlevliet kunnen worden gestuurd. Momenteel is de Werkbonnenapp van McMain nog niet in gebruik genomen bij Seafood Parlevliet, wel wordt al gewerkt met de Incidentenapp. Met andere woorden: treedt ergens in de plant een storing of schade op, met een niet-dringende aard, dan kan de betreffende werknemer met zijn telefoon een foto en een verslag met exacte locatiebepaling maken van de situatie ter plaatse en deze doorsturen naar McMain, zodat alle data op één centrale plek zijn verzameld. Met name bij audits is dit een uitkomst, omdat alle situaties die zich hebben voorgedaan met één druk op de knop inzichtelijk kunnen worden gemaakt. Tevens kan worden getoond hoe de situatie is opgelost en hoe dus aan de eisen van de FSSC 22000 is voldaan. Met andere woorden: de data in McMain kunnen nadien als bewijsvoering dienen."

Van den Berg vult aan: "Dit is met name ook van groot belang bij machinevrijgave na het uitvoeren van onderhoud. Zodra een werkbond in het systeem is afgetekend door een monteur, krijgt de productieleiding hiervan een melding. Pas als aan alle voorwaarden is voldaan, kan de machine weer voor productie worden vrijgegeven. Degene die hiervoor verantwoordelijk is, krijgt hiervoor rechten toegewezen in McMain. Zo krijgen monteurs bijvoorbeeld het recht om werkbonden af te tekenen. Deze rechten moeten van tevoren goed worden vastgelegd in het proces."

Uit het in McMain opgestelde onderhoudsmodel vloeien werkopdrachten voort, die via een werkbondenapp naar de verschillende monteurs van Seafood Parlevliet kunnen worden gestuurd.

Toekomst

Om het deel voorspellend onderhoud in de nabije toekomst nog verder uit te bouwen, zet Gilde Maintenance momenteel in op big data. Denk aan data die afkomstig zijn van bijvoorbeeld druk-, temperatuur- en luchtvochtigheidsensoren in de productieomgeving. Door dit te combineren met de data die de gebruikers zelf al ingeven, kan het systeem binnen nu en afzienbare tijd zelf adviezen geven over hoe het onderhoud nog verder kan worden geoptimaliseerd. Zeker voor Seafood Parlevliet is deze ontwikkeling interessant als ook de schepen van Cornelis Vrolijk op termijn met McMain werken. Zodra een schip met verse vis dan de haven nadert, kan de onderhoudsplanung van Cornelis Vrolijk, onmiddellijk daarop worden aangepast zodat bij binnenkomst geen tijd verloren gaat. Kortom: efficiënter en nog flexibeler werken. Behalve dat onderhoud op deze manier geen 'black box' meer is voor alle betrokkenen, kan op deze wijze ook nog eens geld worden verdiend door fors te besparen op onderhoud.

