

## Anwenderbericht

### „Die Tore sind wirtschaftlich sehr vernünftig“

Die Aufgabenstellung für den Spezialisten für schnelllaufende Industrietore war vielfältig. „Wir brauchten Außentore mit guter Wärmedämmung. Die Tore mussten vor allen Dingen sehr robust sein und schnell. Außerdem mussten sie in einem Betrieb, der Lebensmittel produziert, gut zu reinigen sein“, beschreibt Björn Herrmann die Ausgangssituation. Er ist verantwortlich für die Projektplanung und die damit verbundenen Investitionen im Werk. Thomas Abel, Leiter der Elektrowerkstatt, ergänzt: „Wir haben uns zum Schutz gegen Zugluft, Kälte, sommerliche Wärme und auch gegen Schmutz in hoch frequentierten Bereichen für Torschleusen entschieden. Die Steuerung dafür konnte keiner der Mitbewerber leisten.“

Die Torschleusen werden in beiden Richtungen durchfahren. Vor den Toren herrscht jede Menge Querverkehr. Aus diesem Grund haben sich die Planer für eine zusätzliche Überwachung durch Laserscanner EFA-SCAN® entschieden.

Er ist weltweit der erste Laserscanner für die Anwendung an Toren. Das Gerät erfasst lückenlos den gesamten Bereich vor dem Tor und kombiniert intelligent Bewegungserfassung und zuverlässige Vorfeldabsicherung in einem. Innerhalb der dynamischen Erfassungszone reagiert EFA-SCAN® wie ein schneller Impulsgeber. Beim Erfassen eines bewegten Objektes oder einer Person löst das Gerät im Bruchteil einer Sekunde aus und das Tor öffnet sich.

Insgesamt 14 Schnellauftore des Herstellers aus dem niederbayerischen Bruckberg wurden bereits im HELA Gewürzwerk Hermann Laue montiert. Die Planer haben erst ein Tor auf Herz und Nieren geprüft und ausprobiert. „Das ist der normale Weg“, sagt Björn Herrmann. „Für uns sind die Würfel danach gefallen.“ Thomas Abel lobt: „Wir sind sehr zufrieden mit dem Service, der Wartung und der Kundenbetreuung. Das ist eine Zusammenarbeit, wie wir sie uns vorstellen. Das Gesamtkonstrukt passt einfach.“

Seit dem Einbau vor drei Jahren laufen die Tore ohne Störung. Es ist trotzdem beruhigend für die beiden Verantwortlichen, dass der Service im Notfall nicht lange auf sich warten

lässt. „Wenn wir anrufen, muss der Service sofort kommen, Ausfallzeiten können wir uns hier nicht leisten“, erklärt Björn Herrmann.

Qualität und Service der Dienstleister ist für die Mitarbeiter des HELA Gewürzwerkes Hermann Laue genauso Bestandteil ihrer täglichen Arbeit, wie sie diese Maßstäbe an ihre eigene Tätigkeit anlegen. Hela beabsichtigt immer, maximal mögliche Lebensmittelsicherheit zu garantieren, von dem Moment des Einkaufs von Rohstoffen, zur Lagerung und Distribution, bis zum Zeitpunkt der Lieferung an den Kunden. Das Unternehmen schenkt dem Produkt, der Organisation und dem Qualitätssicherungssystem besondere Aufmerksamkeit. Die Geschichte des Hauses begann 1905 mit der Übernahme einer Darm- und Gewürzhandlung durch Hermann Laue in Hamburg. Die Entwicklung von Mischgewürzen und Hilfsstoffen für die Fleischbe- und –verarbeitung, von portionierten Gewürzpäckchen für Speisen und Getränke und die Ersteinführung von Gewürzketchup in den deutschen Markt sind nur einige Grundpfeiler für den Erfolg des Unternehmens.

Metzger und das Fleisch verarbeitende Gewerbe, weltweit agierende Fastfoodketten, international wachsende Handelsketten sowie expandierende Hersteller von Lebensmitteln zählen heute zu den HELA-Geschäftspartnern.

Als international agierendes Unternehmen der Gewürzbranche liefert HELA in über 60 Länder weltweit. Neben dem Stammwerk in Ahrensburg hat das Unternehmen unter anderem Standorte im australischen Melbourne, in Santiago de Chile, in Jinan, China, im kanadischen Uxbridge, in Venlo, Niederlande, im österreichischen Gmünd und in Singapur.

Pressekontakt  
bei EFAFLEX:  
Herr Alexander Beck  
0049 8765 – 82126  
alexander.beck@efaflex.com

Pressekoordination:  
Link Communications  
Frau Ariane Müller  
0049 38293 – 434149  
info@link-communications.de