

## Eigenkontrolle

# Mehraufwand vermeiden

Eine App kann die Qualitätskontrolle erheblich vereinfachen

**Betriebliche Eigenkontrollen und deren Dokumentation sind selbstverständlich, gesetzlich vorgeschrieben und zeitintensive Pflicht in vielen Unternehmen. Der Mehraufwand ergibt sich dabei häufig noch aus seitenlangen Checklisten und der nachfolgenden händischen Auswertung der Einträge durch den Qualitätsmanager. Das muss allerdings längst nicht mehr sein.**

Von Silke Klaus

Viele Betriebe arbeiten mittlerweile mit einer Software-Lösung zur Qualitätskontrolle. Das System Awenko.QM der gleichnamigen Awenko GmbH & Co. KG aus Emstek beginnt mit der Übertragung der selbst erstellten Formulare, Checklisten und Einzelaufgaben auf ein mobiles Endgerät. Ob Android oder iOS, ob Smartphone oder Tablet spielt dabei keine Rolle. Das Endgerät trägt der Prüfer mit sich und macht seine Kontrolle via Fingertipp durch gesetzte Häkchen oder andere Eingaben entsprechend der Fragestellung direkt vor Ort. Die Eingaben werden dabei sofort geprüft und mögliche Handlungsanweisungen vorgegeben. Fragliche Ergebnisse kann er direkt mit Foto und Notizen dokumentieren. Er kann zusätzlich Markierungen auf den Aufnahmen vornehmen oder Texte dazu schreiben bzw. als Audiokommentare mit abspeichern. Wenn er nicht weiter weiß, kann er das Bedienungshandbuch der zu prüfenden Anlage aufrufen oder die vorangegangenen Ergebnisse online einsehen. Beim Rundgang mit der Lebensmittelüberwachung kann der Mitarbeiter den Ergebnisverlauf eines Prüfpunktes direkt vorzeigen oder Verbesserungsvorschläge sofort als neue Aufgabe anlegen und den zuständigen Verantwortlichen per Mail weiterleiten.

Danach werden die Prüfungen dem Qualitätsmanager oder der Unternehmensleitung per Mail



Fotos: Awenko

Mit dem System kann keine Prüfung in Vergessenheit geraten.

gemeldet oder sind über das Awenko.QM-Office oder auf den mobilen Geräten anderer Mitarbeiter einsehbar und verwertbar. Nicht durchgeführte Prüfungen werden auf dem Endgerät des säumigen Prüfers und seiner Vorgesetzten nach einer definierten Toleranzphase angezeigt, festgelegte Folgeaufgaben werden bis zur Nachkontrolle terminiert, in Auftrag gegeben und abgebildet. Somit kann nichts in Vergessenheit geraten.

## Umfangreiche Möglichkeiten

Mit dem System des Emsteker Unternehmens wurde ein Werkzeug geschaffen, das die Umsetzung der vielfältigen, täglichen Aufgaben eines Qualitätsmana-

gementsystems bewältigen kann. Die Idee stammt von der Autorin Silke Klaus, Geschäftsführerin und Gesellschafterin von Awenko und Mitglied der Geschäftsleitung eines IFS-zertifizierten Fleischbetriebs. Die vielen Kontrollen und Dokumentationsaufgaben in ihrem Produktionsbetrieb überstiegen mehr und mehr die zeitlichen Möglichkeiten der Mitarbeiter im Bereich Qualitätsmanagement aber auch der beteiligten Bereiche, z.B. der technischen Betriebsleitung. Mit jeder neuen Version des umfangreichen Anforderungskatalogs der Zertifizierungsstandards und Anforderungen durch gesetzliche Vorgaben und Kunden wurden auch die Klagen der Mitarbeiter lauter. Den Traum, sich das Papier zu sparen, konnte Dominic

Sander, Geschäftsführer eines IT-Dienstleisters nachvollziehen. Gemeinsam entstand somit das System Awenko.QM.

Und je mehr Ideen vor allem aus der Praxis, durch Anforderungen und Wünsche der Kunden, hinzukamen, desto umfangreicher wurden die Möglichkeiten, welche das System nach mittlerweile fünf Jahren Entwicklung heute bietet. Die individuellen Vorgaben jedes Unternehmens können einfach und schnell in das Awenko.QM-Office eingepflegt werden. Die Erfassung aller Daten ist zentral überwachbar. Sogar von Zweigstellen, Filialen oder Nebenstandorten können die Daten hier zusammenfließen.

Mitarbeiter können in Teams organisiert werden, auch standortübergreifend. Sollvorgaben oder Checklisten können mit schriftlichen Anweisungen in Bild, Text oder auch als Video mit mobilen Geräten aber auch an feststehenden PCs abgerufen werden. Nötig ist allein ein PC mit Internetzugang. Die Datenerfassung mit der App erfolgt auch offline. Ist also kein WLAN vorhanden, zum Beispiel in Kühlhäusern, werden die Daten in der App gespeichert und zu einem späteren Zeitpunkt, wenn das Gerät wieder online bzw. WLAN vorhanden ist, in die Datenbank übertragen.

## Vorhandene Prüfmittel einfach integrieren

Auch die automatische Vernetzung mit Messsystemen ist kein Problem für das System. Es gibt sogar eigens entwickelte Temperaturfühler, die direkt an das System melden und über das Office jederzeit ausgelesen werden können. Aber auch Daten aus Fremdsystemen können eingebunden werden. Die Schnittstellen werden jedem Hersteller anderer Messsysteme zur Verfügung gestellt, sodass vorhandene Prüfmittel einfach und problemlos in das Awenko.QM-System zu integrieren sind. Auch die Anbindung

an andere Softwaresysteme und somit der Zugriff auf diese Daten z.B. an ein Warenwirtschaftssystem, ist möglich. QM-Handbücher, Verfahrens- und Arbeitsanweisungen, Bedienungsanleitungen, Sicherheitsdatenblätter, Produktinformationen usw. können im System hinterlegt werden. Sie sind damit jederzeit und an jedem Ort greifbar.

Eine weitere Hilfe ist die Generierung von QR-Codes über das System. Damit können nicht nur Räume oder Anlagen gekennzeichnet werden, sondern beispielsweise auch Köderstellen. Die Orientierung im Unternehmen kann über diese Codes erfolgen. Damit kann eingelesen werden, in welchen Raum gerade die Prüfung erfolgt, oder wo gerade gereinigt wird. In Verbindung mit hinterlegten Lageplänen fällt sowohl die Orientierung als auch die plangebundene Auswertung ganz leicht. Aufgaben können durch Setzen von Stecknadeln in den hinterlegten Lageplänen für den Bearbeiter genau zugeordnet werden. Der große Vorteil ist, dass nicht nur Grundrisse von Hallen oder Gebäuden als Lagepläne hinterlegt werden können, sondern auch Fotos von Maschinen oder Gegenständen. Dieses erleichtert die Kontrollen im Bereich des Fremdkörpermanagements und die Zuordnung von defekten Teilen im Glas- und Kunststoffregister. Die einfache und unkomplizierte Bedienung beim Anlegen und Pflegen von Räumen, Maschinen, Formblättern macht das System dabei auch für Nicht-IT-ler problemlos bedienbar.

### Das System wächst mit

Anzahl und Umfang der Formulare und Checklisten sind nicht begrenzt, daher ist das System sozusagen mitwachsend. Änderungen an den Wertevorgaben oder Prüflisten erfolgen stets ohne großen Verwaltungsaufwand und können von den Mitarbeitern entsprechend ihrer internen Rechte selbst durchgeführt werden. Dabei kann der Anwender selbst entscheiden, welcher Art die Eingabe bei einer Prüfung sein soll. Es können neben einfachen Checkboxen für in Ordnung oder nicht in Ordnung, auch Zah-

lenfelder mit Einheiten, Textfelder, Auswahl- und Mehrfachauswahllisten mit vorgegebenen Antwortmöglichkeiten, Fotodokumentationspflicht bis zum Unterschriftenfeld zur Hinterlegung einer Signatur verwendet werden. Bei der Auswahl des Prüfpunkt-Typs entscheidet der Anwender nach seinen Bedürfnissen. Möchte er für bestimmte Eingaben in den Auswertungen eine Grafik, z.B. eine Temperaturkurve mit eingezeichneten Soll, Warn- und Grenzwerten, haben, müssen Zahlenwerte erfasst werden.

Für die Auswertungen und somit die Darstellung aller erfassten Daten im System kann der Anwender zwischen den verschiedensten Möglichkeiten wählen. So kann er sich feste Abfragemasken erstellen, welche ihm täglich Ergebnisse aller Prüfungen aus den planmäßigen Prüfungen z.B. zum Fremdkörpermanagement oder zu den Hygienekontrollen anzeigen. Um die Ergebnisse noch besser zu filtern, hat man die Möglichkeit an Räumlichkeiten oder Prüfungen Schlagworte zu hinterlegen oder die Aufgaben zu Klassifizieren. Für durchgeführte interne Audits oder Lieferantenaudits erhält man Maßnah-

menpläne, in denen die festgestellten Abweichungen und festgelegten Aufgaben jederzeit nachvollziehbar sind.

Durch die Hinterlegung von Plänen für regelmäßige Kontrollen erstellt das System die Aufgaben für die Mitarbeiter automatisch. Jederzeit können an vorhandenen Aufgaben auch nachvollziehbar Termine ergänzt oder Zuständigkeiten und Erinnerungsfunktionen hinzugefügt oder geändert werden. Alle Ergebnisse und Formulare sind dabei von überall abrufbar oder können automatisch per Mail an festgelegte Empfänger versandt werden.

### Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten

Und weil Awenko.QM inhaltlich nicht eingeschränkt ist, kann es neben den Eigenkontrollen auch Wartungsaufgaben oder Aufgaben aus den Bereichen Arbeitssicherheit/Technik oder Schulungen und Schulungsüberwachungen usw. mit abbilden. Durch die freie Gestaltung von Formularinhalten und dem objektbasierenden Aufbau des Systems, kann jeder Betrieb sein „eigenes individuelles“ System gestalten. Und auch Dienstleister sind über die

Mailfunktion mit einzubinden. Diese können über externe Formulare, welche über einen Link geöffnet werden, online ihre Daten in die Checklisten eintragen und auch Dateien z.B. Prüfsertifikate mit zurücksenden. Der Auftraggeber erhält die ausgefüllten Checklisten eines Dienstleisters per E-Mail zurück, kann diese prüfen und zur Ablage in das System freigeben.

Sämtliche Ergebnisse sind über die Archivfunktion auch noch nach Jahren wieder auffindbar. Einträge in das System und erfolgte Prüfungen oder Ergebnisse werden korrekt geloggt und mit den Angaben zum Prüfer, Prüfdatum / Uhrzeit dokumentiert. Die Dokumentations- und Aufzeichnungsanforderungen der Qualitätsmanagementsysteme und Zertifizierungsstandards werden erfüllt.

Das System hält noch weitere, interessante Funktionen bereit. Beispielsweise wurde ein Tool entwickelt, das es erlaubt, die jeweils gültige IFS-Checkliste mit allen Fragen und dem Bewertungsschema in das System zu laden oder auch eigene Checklisten mit eigenen Bewertungsschemen zu erstellen. Somit können auch die internen Audits mit der Original-Checkliste oder daraus ko-



Auch Ideen und Anforderungen aus der Praxis werden immer wieder neu berücksichtigt.



Im QS-Büro bleiben die Verantwortlichen über alle Ereignisse informiert.

pierten und für die einzelnen Bereiche angepassten Checklisten durchgeführt werden. Die moderne Mischung aus Workflow-Management und Online-Checklisten bietet ein Qualitätsmanagements-Tool mit Mehrwert.

Damit auch kleinere Betriebe ohne eigene EDV-Abteilung mit dem System problemlos arbeiten

können, bietet Awenko das System auch als Cloud-Lösung zur Miete an. Wird eine On-Premises-Installation gewünscht, liegt die Datenbank mit allen Daten auf dem kundeneigenen SQL-Server und die Datenübertragung erfolgt über das firmeninterne Intranet. Die App für die mobile Erfassung gibt es für iOS-Geräte

(iPhone, iPad, iPad mini, iPod Touch) und Android-Geräte oder die Datenerfassung erfolgt über die Web-Erfassung an feststehenden PCs. Die Erfassungsmöglichkeiten können dabei von allen Benutzern parallel verwendet werden.

Das System wird beständig erweitert. Auf die Entwicklungs-

agenda kommen auch Wünsche der Kunden. Aus ihren Anforderungen ergeben sich die Prioritäten für die weiteren Tools und Entwicklungsschritte.



**Silke Klaus**

studierte Wirtschaftsingenieurwesen in Berlin. Nach dem Studium arbeitete sie bis 1997 im Bereich der Betreuung und Einrichtung von QM-Systemen in der Lebensmittelindustrie nach ISO 9000ff selbständig. Seit 1998 ist sie in der Geschäftsleitung der Klaus GmbH & Co KG. Zusammen mit einem Software-Unternehmer gründete sie 2010 die Awenko GmbH & Co. KG.

Anschrift der Verfasserin  
Silke Klaus, Awenko GmbH & Co. KG, Halener Straße 2b, 49685 Emstek, sk@awenko.de

**Itec**

## Sicher produzieren mit X-Ray

Die X-Ray-Kontrollsysteme der Itec GmbH - Itec/Attec aus Beckum werden überwiegend von Lebensmittel produzierenden Unternehmen eingesetzt, um verunreinigte Lebensmittel zu vermeiden. Vier Gründe für eine Investition in diese Systeme sind die Sicherung der Produktqualität entsprechend den Standards der primären Märkte und die Detektion von metallischen und auch nichtmetallischen Verunreinigungen. Zudem kombinieren die X-Ray-Systeme

höchste Genauigkeit mit einer schnellen Durchlaufgeschwindigkeit und vermeiden somit Kosten durch Produktrückrufe und sichern langfristig das Markenimage der Produzenten.

Die X-Ray-Kontrollsysteme sind in vielfältigen Fertigungslinien zur Lebensmittelproduktion integriert, z.B. Nassprodukte (Fleisch, Geflügel, Milchprodukte) und auch Trockenprodukte (Snackprodukte, Kekse, Tiernahrung).

//www.itec.de



Die Qualität von Fleischwaren in der Produktion lässt sich mit Kontrollsystemen sichern.

**6 Sekunden NIR Analyse**

Fett  
Feuchte  
BEFFE  
Protein, a<sub>w</sub>-Wert, Salz und mehr

- Für jeden Mitarbeiter einfach zu bedienen
- Eingangs- & Prozesskontrolle direkt vor Ort
- Komplettlösung ohne Glascups



www.perten.com

Analysis with Value