

*Wir folgen keinen Standards,
wir definieren sie!*

Just^Nair[®]
Air & Hygiene Management

Unser Know-how für Ihren Erfolg

Prozessumfeldanalyse

Prozessumfeldoptimierung

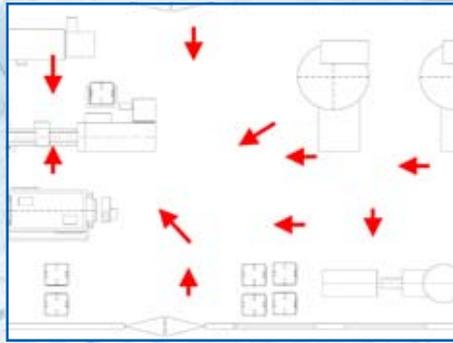
Luft- & Hygienemanagement



Aus der Praxis
für die Praxis



Messung der Luftkeime



Visualisierung der Luftströmungsverhältnisse



Überprüfung der Luftströmungsverhältnisse

Erhöhte Lebensmittelsicherheit + Kosteneinsparungen?

Oder darf es auch von beiden ein bisschen mehr sein?

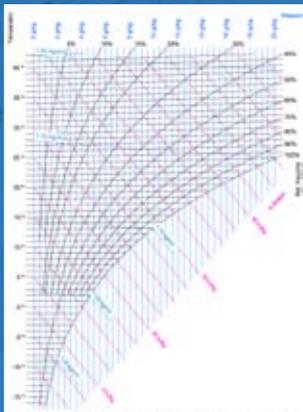
Eine provokante Frage, wo in Zeiten der Maximierung und des harten Wettbewerbs in der Lebensmittelproduktion bereits an allen Stellschrauben gedreht wird. Produktionsaufwände senken, Kosten reduzieren, Produktionsleistung und Produktqualität steigern. Derartige Zielvorgaben sind allen Betriebsverantwortlichen nicht unbekannt.

Unbekannt ist Ihnen aber vielleicht die Stellschraube, an denen wir – die Just in Air® GmbH – drehen: Das Prozessumfeld, welches wir in sechs verschiedenen Teilbereichen linear zum Prozessablauf analysieren.

- Nachhaltige Lebensmittelsicherheit
- Optimales Luft- und Hygienemanagement
- Reduzierung der inneren Lasten
- Prozessablaufoptimierung
- Energiekostenreduktion
- Vorbeugendes Krisenmanagement durch Prävention

Unter Berücksichtigung der produktrelevanten Schwerpunkte bieten wir folgende Leistungen an:

- Hygiene-klimatische Analyse des IST-Zustandes
- Festlegung des optimalen SOLL-Zustandes
- Planung des optimalen Luftmanagements
- Anpassung der Prozess- und Verfahrenstechnologien
- Erstellung funktionaler Lastenhefte (Produkt & Prozesstechnik)
- Definierte Umsetzungs-, Erfolgs- & Funktionskontrolle
- Schulung von QS und QM
- Abluft- und Abwassertechnologien



Mollier-h-x-Diagramm

Prozessumfeld
(Staub, Geruch, ...)

Wirtschaftlichkeit

Produktrechtliche Anforderungen

Arbeitsrechtliche Anforderungen

Betriebs...



Gewürz
Produkt
eigene
Qualität

„Prozessumfeld: Ein Acker, auf dem ein verborgener Schatz vergraben ist.“





Entnahme der Proben auch an unüblichen Orten



Planung der Technischen Gebäudeausstattung



Kontrolle des SOLL-Zustandes nach der Optimierung

Analyse – Problemerkennung – Lösung

Der sichere Weg zur Visualisierung Ihrer wirtschaftlichen Prozessumfeldoptimierung

Ein Grundsatz der Natur ist, dass man durch Veränderung seiner Perspektive neue unbekannte Dinge entdecken kann. Ähnliches gilt auch in der gradlinig strukturierten Welt der Technik. Nur dass diese neuen unbekanntes Dinge oft Schwachstellen in einer kostspieligen Prozesskette darstellen, die im schlimmsten Falle zu kostenintensiven Reklamationsfällen und Imageverlust führen können.

Wir betrachten die Herstellungskette aus einer anderen Perspektive, allerdings mit Ihrem Hintergrundwissen und Ihren Zielvorgaben, definiert durch die Qualität des Produktes oder der Aufgabenstellung.

Als pragmatische Wissenschaftler bieten wir über 30 Jahre Fach Erfahrung und unternehmerische Sichtweisen. Unser Team aus erfahrenen Lebensmitteltechnologe, Lüftungingenieuren und Technikern erkennt das Problem, bevor es entsteht.

Unsere Kunden sind die internationale Lebensmittelindustrie, wie auch mittelständische Betriebe, die unser Wissen zu ihrem Erfolg machen.

Einfache und erprobte Methoden zur schnellen und umfassenden Analyse der IST-Situation geben uns dabei den effizientesten Weg zur Optimierung vor. Sie können unsere Beratungsleistung in drei unterschiedlich detaillierten Paketen abrufen.

Die drei Leistungspakete

A) Analyse des IST-Zustandes
Erfassung der räumlichen und klimatischen Situation vor Ort und Aufzeigen möglicher Konsequenzen durch vorliegende Schwachstellen.

B) Erstellung eines funktionalen Lastenheftes
Definition der zu optimierenden Bereiche der TGA (vergleichbare Angebotsbasis der Baumaßnahmen), sowie der Abläufe, Mitarbeiter etc.

C) Full-Service
Erstellung detaillierter ausschreibungsfähiger Unterlagen. Angebotssichtung, Baufortschrittskontrolle und Endabnahme. Überprüfung des SOLL-Zustandes.

Medien
(Schadstoffe etc.)



Herstellungsprozesse

Hygiene
Anforderungen

Umweltrechtliche
Anforderungen

Umfeld



Ausarbeitung der optimalen Luftströmung im Prozessumfeld

„So viel wie nötig, so wenig wie möglich!“





Wissenschaftliche Analyse der Proben



Luftmanagement: Food Safety mit Just in Air®



Im Dienst für die Kunden

Wissensvermittlung auf Augenhöhe Der Weg zu Ihrer Prozessumfeldoptimierung

Wir verstehen Ihr Produkt nicht nur, wir kennen es! Und wir kennen auch die klimatischen Schnittstellen innerhalb des Prozessumfeldes, an denen man ansetzen muss, um die Qualität zu steigern und die Kosten zu senken: Das Luftmanagement!

Die Basis der naturwissenschaftlichen Grundlagen sowie unsere praktische Erfahrung ist der Stein des Anstoßes, mit dem Sie Ihr Prozessumfeld nachhaltig optimieren können: Von der technischen Gebäudeausstattung, über die Abläufe bis hin zu den Mitarbeitern.

Wir stehen als beratender Kollege an Ihrer Seite und machen Ihre Probleme zu unseren Aufgaben. Egal ob Produktion, QS oder technische Betriebsleitung: Wir beraten auf Augenhöhe. Sie bekommen funktionales Wissen, welches auch nach Auftragsende in Ihrem Unternehmen bleibt und einen zusätzlichen Mehrwert darstellt.

Unser Know-how verpflichtet uns auch in der akademischen Wissensvermittlung. So sind wir als Referent für die DLG e.V. und der Akademie Fresenius tätig und veröffentlichen in regelmäßigen Abständen Berichte in Fachmagazinen.

„ $E = mc^2$ “

Mit der richtigen Formel kommt Licht
in jedes Dunkel.

Neugierig geworden?
Dann fordern Sie uns!



Just in Air® GmbH

Erbrichterweg 17 · 28357 Bremen/Germany · Tel. + 49 / 421 - 243 540 27 · e-mail: info@justinair.de
web: www.justinair.com



Just^Nair®
Air & Hygiene Management