



“Vaasan Oy betreibt 5 Bäckereien in Finnland, welche sehr effiziente Produktionslinien verwenden, um einige der beliebtesten Brotmarken Finnlands zu backen.

Während meiner langen Karriere als Bäcker (47 Jahre) ist der Herstellungsprozess anspruchsvoller geworden. Um eine gute und gleichmäßige Brotqualität zu gewährleisten und Abfall zu verringern, brauchen wir ein modernes und benutzerfreundliches System, mit dem wir die Abläufe leicht überwachen können.

Früher wurde unser gesamtes Monitoring auf Papier aufgezeichnet und die Vorgesetzten trugen die Daten dann in unsere zentralen Aufzeichnungsdateien ein. Ein umfangreicheres Monitoring aller gesammelten Daten verzögerte sich damit um mehrere Tage und war nur bedingt aussagekräftig. Mit der Sensire-Lösung, die wir heute nutzen, können wir die Messwerte in Echtzeit überwachen und auf potenzielle Störungen zeitgleich reagieren.

Die letzten Jahre habe ich mit der Produktionsentwicklung verbracht, darunter auch mit der Entwicklung unserer Aufgaben im Bereich Lebensmittelsicherheit und -qualität und deren Übernahme in den Produktionsprozess sowie das Monitoring mit den Lösungen von Sensire.

Wir haben vor fast 10 Jahren die Zusammenarbeit mit Sensire begonnen, damals, als unsere Bäckerei in Vantaa ihr System zur Messung der Teig- und Sauerteigtemperatur einführte.

Die richtige Zubereitung des Sauerteigs ist einer der wichtigsten Schritte bei der Brotherstellung. Deshalb ist unser derzeitiges System zur Sicherung der Sauerteigqualität ausgeklügelt und erfüllt dennoch die Anforderungen einer einfachen Bedienbarkeit. Im nächsten Schritt haben wir gemeinsam mit Sensire eine Produktgewichtsüberwachung für unsere

Produktionslinien entwickelt, die dazu dient, das Standardgewicht der Produkte zu verwalten und den Abfall drastisch zu reduzieren.

Die Vorteile und die Einfachheit der Bedienung der Sensire Lösungen haben dazu geführt, dass die Mitarbeiter das System voll angenommen haben. Sie übernehmen damit mehr Verantwortung in der Produktion und für die Qualität des Brotes.

Die Lebensmittelsicherheit und -qualität umfassen viele Arten von Aufgaben und Kontrollen, die einen erheblichen manuellen Aufwand verursachen. Wir haben eine schnelle und zeitgenaue Erfassung der Daten dadurch ermöglicht, dass unsere analogen Prozesse von Papier auf in digitale Abläufe umgestellt wurden.

Die digitalen Prozesse sind sehr vorteilhaft und wir konnten sie in Zusammenarbeit mit Sensire so gestalten, dass sie für unser Unternehmen perfekt passen und einfach zu bedienen sind.

Mir hat bei den Lösungen von Sensire für Lebensmittelsicherheit und -qualität gefallen, dass so gut wie keine Grenzen gesetzt werden“.



**Kari Saarinen**

Baker / Production Development  
Vaasan Oy



Folgen Sie uns

