

28. Juni 2013

## **RFIDICK – RFID-System: Rückverfolgung, Werkzeugtracking, Qualitäts- und Werkzeugmanagement**

In der Lebensmittelindustrie muss eine lückenlose Rückverfolgung vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt gewährleistet sein. Die Kette der Produktions- und Verarbeitungsstufen wird ständig überwacht. Das Ziel der Rückverfolgbarkeit ist die Schaffung von Transparenz und schnellem Informationsfluss in der gesamten Kette von Herstellung und Handel zur Schadensvermeidung und -begrenzung.

Qualität, Sicherheit und damit auch die Rückverfolgbarkeit von Werkzeugen wie Messern haben gerade in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie einen sehr hohen Stellenwert. Wichtig ist eine eindeutige Zuordnung zu Personen und Abteilungen sowie eine vollständige Rückverfolgbarkeit und lückenlose Überwachung der Werkzeuge im laufenden Betrieb. Jährlich entstehen sehr hohe Kosten durch verlorene Werkzeuge, die zu Maschinenschäden, Ausfall kompletter Produktionschargen, Beeinträchtigung der Lebensmittel oder gar – im schlimmsten Fall – zu Personenschäden führen. Eine eindeutige Zuordnung im Schadensfall war bisher nicht immer möglich.

Aus diesem Grund ist die Notwendigkeit einer Kennzeichnung und Identifizierung der eingesetzten Messer und Werkzeuge und deren Zuordenbarkeit bereits heute sehr hoch.

In manchen Betrieben wird die individuelle Kennzeichnung auf dem Griff oder auf der Klinge angebracht. Es ist ein erheblicher Aufwand die manuellen Listen oder PC-Tabellen mit den verschiedenen Daten zu pflegen. Auch unterliegen die individuellen Kennzeichnungen der Abnutzung und sind, abgesehen von häufig auftretenden Hygieneproblemen, im Laufe der Zeit nicht oder nur noch bedingt lesbar.

### **Kontakt:**

RFIDICK GmbH  
Melinda Triebe  
Esslinger Straße 4 - 10  
73779 Deizisau  
Tel. 07153 / 8 17 – 1 03  
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19  
E-Mail: M.Triebe@dick.de

28. Juni 2013

Friedr. Dick bietet mit den Messerserien MasterGrip RFID und ExpertGrip RFID mit integriertem RFID-Transponder die perfekte Lösung; dies mit dem Tochterunternehmen RFIDICK GmbH und der Hard- und Software-Lösung als System. RFID steht für „radio frequency identification“ und bedeutet Identifizierung mit Hilfe von Funkfrequenzen.

Manuell durchgeführte Markierungsarbeiten am Werkzeug entfallen. Durch eine integrierte und eindeutige Codierung ist über das System eine lückenlose Überwachung der Messer und eine fehlerfreie Zuordnung zu Personen, Gruppen und Abteilungen und somit eine vollständige Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Die Codierung bleibt über den gesamten Lebenszyklus mit dem Werkzeug unmanipulierbar verbunden. Jedes Messer wird zum unverwechselbaren Einzelstück. Dadurch ist höchste Sicherheit und eindeutige Zuordnung gewährleistet. Weitere in der Fleischindustrie eingesetzte Werkzeuge, wie Wetzstähle, Schärfhilfen und Stechschutzhandschuhe, sind mit RFID-Transponder lieferbar.

Die Komplettlösung zu der Messerserie ist ein komplettes System aus Hard- und Software, die über RFIDICK GmbH erhältlich ist. Das RFID-System wird von der 100%igen Tochtergesellschaft, der RFIDICK GmbH vertrieben.

Das RFID-System hat das Ziel, die Qualität der Arbeitsprozesse sicherzustellen und berührungslos und ohne speziellen Aufwand automatisch zu dokumentieren. Der Verwender hat somit ein komplettes System für eine lückenlose und vollautomatische Rückverfolgung der eingesetzten Werkzeuge und Schutzkleidung in den Arbeitsabläufen, zur Einhaltung und Dokumentation seiner Qualitätsrichtlinien. Manuelle Prüfschritte und aufwendige Überwachungsprozeduren können dadurch entfallen. Mit diesem System wird das Werkzeugmanagement, Werkzeugtracking und Qualitätsmanagement optimiert und gesteuert.

**Kontakt:**

RFIDICK GmbH  
Melinda Triebe  
Esslinger Straße 4 - 10  
73779 Deizisau  
Tel. 07153 / 8 17 – 1 03  
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19  
E-Mail: M.Triebe@dick.de

28. Juni 2013

Vom Verwender definierte Prüfstationen, die mit RFID-Reader ausgestattet sind, können modular eingesetzt werden. Somit können individuelle Bedarfe abgedeckt werden. Durch den integrierten Chip ist eine blitzschnelle Identifikation der Messer bzw. Werkzeuge sichergestellt. Der Reader scannt problemlos gleichzeitig mehrere Messer und Werkzeuge auch in entsprechender Distanz. Die leistungsstarke Software „*Knifeinspector professional*“ mit Datenbanklösung, verschiedenen Abfragemöglichkeiten, Statistiken und Auswertungen garantiert eine Prozessoptimierung und Transparenz im Betrieb.

In der Datenbank werden Artikel und Personen/Abteilungen verwaltet. Es wird die Ausgabe und Zuordnung der Messer an Personen erfasst. Der Anwender hat die Möglichkeit jederzeit eine Übersicht der ausgegebenen Messer pro Mitarbeiter oder Abteilung zu erhalten bzw. welche Messer nach Schichtende am Arbeitsplatz verblieben sind oder eventuell vertauscht wurden. Auch ist die Historie der einzelnen Werkzeuge mit einem Klick ersichtlich. Alle Stammdaten der Dick-Messer und Werkzeuge werden zur Verfügung gestellt. Die aufwendige Verwaltung der Messer/Werkzeuge durch manuelle Aufzeichnungen über Listen oder PC-Tabellen entfällt.

Eine weitere Option bietet das mobile Handgerät, z. B. für den Vorarbeiter. Hier kann auch im laufenden Betrieb in wenigen Sekunden festgestellt werden, ob nur zugelassene Werkzeuge im Einsatz sind. Eine Sperrung von Werkzeugen und Dokumentation der Qualität ist jederzeit möglich. Durch frühzeitige Erkennung von Mängeln in der Handhabung der Werkzeuge können Kosten eingespart und Unfälle vermieden werden.

Mit dieser zukunftsweisenden Technologie setzt RFIDICK neue Maßstäbe bei der Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung. Der Einsatz dieser innovativen Technologie unterstützt eine sichere Verarbeitung von Lebensmitteln. Eine Sensibilisierung der Mitarbeiter, Reduzierung der

**Kontakt:**

RFIDICK GmbH  
Melinda Triebe  
Esslinger Straße 4 - 10  
73779 Deizisau  
Tel. 07153 / 8 17 – 1 03  
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19  
E-Mail: M.Triebe@dick.de

28. Juni 2013

Diebstahlquote sowie die Erhöhung der Sicherheit bzw. des Arbeitsschutzes finden statt. Schadensfälle, die zum Ausfall einer kompletten Produktionscharge oder Maschinenschäden führen, werden in hohem Maße reduziert.

RFIDICK bietet die optimale Lösung für alle, die höchste Anforderung an Qualität und Zertifizierung haben. Speziell für zertifizierte Unternehmen oder solche die sich zertifizieren möchten, ist das System die optimale Lösung. Damit werden die aktuellen Anforderungen des International Food Standard (IFS) sogar übertroffen.

Mit dieser Lösung ist jederzeit bekannt, an welchem Ort, in welcher Schicht und in welcher Stückzahl Messer und Werkzeuge im Einsatz sind. Höchste Sicherheit und vollständige Rückverfolgbarkeit durch kontrollierte und lückenlose Überwachung der einzelnen Messer/Werkzeuge und Mitarbeiter/Abteilungen ist somit stets – ohne personellen Zusatzaufwand – gewährleistet.

Besuchen Sie uns bei der Messe IFFA in Halle 8 Stand C54.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

RFIDICK GmbH  
Esslinger Str. 4-10  
73779 Deizisau  
Tel.: 07153 / 8 17 - 0  
Fax: 07153 / 8 17 - 2 19  
E-Mail: [mail@dick.de](mailto:mail@dick.de)  
Homepage: [www.rfidick.de](http://www.rfidick.de)

**Kontakt:**

RFIDICK GmbH  
Melinda Triebe  
Esslinger Straße 4 - 10  
73779 Deizisau  
Tel. 07153 / 8 17 – 1 03  
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19  
E-Mail: [M.Triebe@dick.de](mailto:M.Triebe@dick.de)