

Apetit modernisoi kunnossapitojärjestelmänsä

Lännen tehtaat Oyj Apetit modernisoi kunnossapidon ohjelmistonsa. Valinnassa painoi erityisesti se, että uudella tarjokkaalla oli aikaisempia referenssejä elintarviketeollisuudesta.

■ Lännen Tehtaat Oyj Apetit kehittää, valmistaa ja markkinoi pakasteita, hilloja sekä marmeladeja. Yritys on käyttänyt kunnossapidon ohjaamiseen tietokonetta aikaisemminkin, sillä ensimmäinen järjestelmä otettiin käyttöön jo 1990-luvun alkupuolella. Nyt korvaavaksi ohjelmistoksi valittiin Jyväskylässä kehitetty järjestelmä.

– Tarjolla oli kaikkiaan parikymmentä eri tuotetta, jotka ovat kehitetty juuri kunnossapidon tarpeisiin. Epäilemättä ne kaikki toimivat, mutta meidän yrityksellemme tämä ratkaisu vaikutti parhaalta, tekninen päällikkö **Petri Pyysalo** sanoo.

Erityisen painava peruste on ohjelmiston helppokäyttöisyys. Huoltohenkilöstöllä ei ole kovin laajaa atk-kokemusta, joten käyttöliittymän selkeys ja virtaviivainen työskentely olivat tärkeitä. Ja tarkoitus on nimen-

omaan, että ohjelmisto muodostaa tehdaspalvelun asentajille päivittäisen rutiinityökälun.

Vanhat tiedostot käyttöön

Erittäin tärkeää oli, että aikaisemman ohjelmiston avulla kerätty koneiden historiatieto saatiin syötettyä uuden ohjelmiston käytettäväksi. Näin 15 vuoden aikana vaivalla saatu aineisto ei valunut hukkaan.

– Tämä tietojen siirtäminen askarrutti meitä hyvin paljon etukäteen, sillä niiden osittainkin syöttö käsipelillä olisi ollut liian työlästä ja edelleen kallista. Vanha data siirtyi kuitenkin sujuvina tiedostoina uuden järjestelmän käytettäväksi, toteaa Pyysalo.

Vanhojen tietojen käyttö antaa historiatietoa, mutta kaikkea vanhaa ei ole otettu suoraan käyttöön. Esimerkiksi kunkin koneen huolto-ohjelma harkitaan uudelleen, kun kyseisen laitteen tarkistus osuu kohdalle. Näin voidaan täsmentää huoltotarvetta, sillä laitevalmistajat varmistavat aika usein taustaansa laatimalla liian tiheän huoltojaksotuksen. Myös uudet materiaalit ja vuosien aikana kehittynyt koneen tunteminen antavat



Kyösti Lind ja Pasi Heino porkkanavuorella. Tehtaan toiminta kytkeytyy voimakkaasti sadonkorjuun sanelemaan vuosirytyihin, ja se heijastuu vahvasti myös kunnossapidon organisointiin ja huoltojaksoihin.

mahdollisuuden huoltojen optimointiin.

Kun koneen käyntijaksot menevät tietojärjestelmään, voidaan huollot tehdä todellisen, toteutuneen käyttöajan mukaan. Myös tällä voidaan tehostaa ja säästää huomattavasti, kun huoltoja ei tehdä rutiinomaisesti määräajoin, vaan tarve mietitään sekä ohjelma päivitetään ja räätälöidään.

– Meidän työskentelymme on sesongin suhteen voimakkaan

kaksijakoista. Se oikeastaan alkaa sadonkorjuusta kesän ja syksyn aikaan. Tätä jatkuu suunnitellen vuodenvaihteeseen, jonka jälkeen on perinteisesti huollettu ja rakennettu uusia laitteistoja. Kunnossapitorytmiä pitää suunnitella myös tämän jaksotuksen mukaan; nyt siihen on täsmällisemmät mahdollisuudet, sanoo Pyysalo.

Valinnassa omat kriteerit

Elintarviketeollisuus toimii monesta muusta teollisuudenalasta selkeästi poikkeavissa olosuhteissa. Muun muassa lämpötilojen hallinta, vaakojen säännölliset kalibroinnit ja hygienia antavat työlle oman leimansa. Siksi kunnossapidon ohjelmistotarjokkaita arvioitaessa oli hyvin tärkeää, että ohjelmisto sopii yrityksen kokoon ja toimialaan.

Sähköinsinööri **Kyösti Lind** kuului vaihtoehtoja arvioineeseen asiantuntijaryhmään. Hän kertoo, että ensin tarkasteltiin kaikkia tarjokkaita, joista muutama valikoitui loppusuoralle.

Petri Pyysalo toteaa, että hinnat on huollettu ja porkkanat soljuvat kohti kohtaloaan. Auli Väkevä poimii direktiivin vastaiset porkkanayksilöt pois linjalta.



Arvioinneissa tutustuttiin referenssikohteisiin ja selvitettiin kunkin vaihtoehdon soveltumista tehtaan omiin reunaehtoihin, kuten organisaation kokoon ja laitekantaan.

– Valitsemamme järjestelmä pohjautuu työnkulkuun, joten se on paljon käyttäjäläheisempi kuin konekorttien perustalta laaditut vaihtoehdot. Juuri tätä me halusimme, ja tämän ovat asentajamme sekä päällikkötaso ottaneet hyvin vastaan, sanoo hän.

Lind kertoo, että järjestelmä tukee päivittäisiä arkirutiineja. Ohjelmisto kytkettiin alusta alkaen palkanmaksun tuntikirjaukseen, jolloin henkilöstö tutustui ja tottui systeemiin nopeasti.

– Nyt järjestelmän käyttö mielletään jo osaksi työrutiinia – että tehtävä ei ole loppunut, ennen kuin siitä on kirjattu tiedot järjestelmään. Myös se tiedetään jo, että tietokone säästää ajan mittaan omia askelia, kun edellinen huolto tai korjaus vaadittavine työkötarpeineen on näkyvisä ennen kohteelle lähtemistä.

Tavoitteena yhä ennakoivampi kunnossapito

Kunnossapito kuuluu niihin toimintoihin, jotka eivät koskaan tule valmiiksi, vaikka kehittyvät jatkuvasti. Pari vuosikymmentä sitten työ oli tyypillisesti korjaavaa sorttia, kuin palokunta olisi juossut paikalle sammuttamaan, kun laakeri hajosi.

– Meillä pyritään kohti ennakoivaa kunnossapitoa, kuten varmasti lähes kaikissa Suomen tehtaissa. Käyttäjälle helpolla ohjelmistolla tavoitteeseen on

varmasti helpompi päästä. Tällä hetkellä ohjelmistoa käyttää noin 20 henkilöä, kun Säskylän lisäksi huomioidaan Turun tehdas, kertoo järjestelmätekniikko **Pasi Heino**.

Laajennuksista ensimmäisenä on Apetitin Pudasjärvellä toimiva pizzatehdas. Lisäksi kehitteellä on tietolinkki, jolla tuotantohenkilöstö voi lähettää työtilauksen suoraan gsm- tai tietoverkon kautta. Kaikki työhän eivät ole vian korjaamisia tai määrääkaishuoltoja, vaan mukaan mahtuu paljon pakkaus-, laji- tai laatuviikosten aiheuttamia asetus- ja säätötöitä.

Myös suora linkki tehtaan tietojärjestelmään kuuluu suunnitelmiin. Nyt tuntikirjaamisen tiedot siirretään tiedostoiksi, jotka toimitetaan edelleen palkkahallintoon. Vastaisuudessa ne halutaan integroida, samoin kun ostotilauksien ja laskujen hyväksymisen tapaiset asiat.

– Teollisuudessa vaatimukset kasvavat koko ajan, ja tuottavuutta on kohotettava. Ohjelmisto on hyvä työkalu, mutta varsinkin kehitystyö on kuitenkin tehtävä itse. Tässä projektissa me saamme toiminnanhallintajärjestelmän, joka on enemmän kuin pelkkä kunnossapidon ohjelmisto, Pyysalo sanoo.

Lisäksi hän toteaa, että kotimaiseen järjestelmään päätyminen oli hyvä päätös myös käyttäjätuen kannalta. Tuntikorttien ja vastaavien osien räätälöinti on sujunut hyvin, samoin muikin säännöllinen yhteydenpito ja asiakastuki.

Juttu ja kuvat Lauri Lehtinen



UVisible® tekee laadunvalvonnasta Nopean – Yksinkertaisen – Puolueettoman – Halvan

Orgaaninen materiaali, kemikaalit ja monet muut aineet ovat fluoresoivia ja heijastavat UV-valoa

UV-valoa voidaan tämän takia käyttää mm.:

- Tilojen puhdistuksen valvonnassa
- Laitteistojen puhdistuksen valvonnassa
- Halkeamien etsinnässä

Uvisible® kertoo välittömästi ja havainnollisesti onko puhdistustyö ollut riittävän tehokasta



Lisätietoja:
www.uvisible.com

Drivdon AB
PL 93
S-820 60 Delsbo
Ruotsi
Puh. +46 653 168 85

Myynti Suomessa:
UVA Finland
Puh. 09 863 2121
info@uva-finland.com

Elintarviketieteiden Seura r.y.

- yhdistää elintarvikeketjun osaajat

Kehittyvä Elintarvike

- koko elintarvikealan kattava ammattilehti

ELS Kehittyvä Elintarvike



Edelläkävijä



“We don't immitate...we innovate”

SUN SPICE maustekuoret ja -kalvot
SUN SMOKE nestesavukuoret
SUN F kuitukalvot

SUN FLAVOR maustemarinadikuoret
SUN MAGIC mikropussit ja -kalvot
SUN COLOR värikuoret

p. (0)9 439 307 0



PROVITEK OY
EXPERIENCE AND KNOWLEDGE

www.provitek.fi