

Přehodnotte svou strategii mazání

s ohledem na bezpečnost potravin, náklady i udržitelnost



Trendy ve výrobě potravin a nápojů



Předpisy se zpřísnují

Proaktivní programy a nástroje na podporu bezpečnosti potravin budou největší investicí, jakou firmy v průběhu příštích pěti let uskuteční.¹



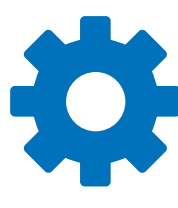
Rostoucí důraz na udržitelnost

Přední firmy investují miliony do iniciativ na ochranu životního prostředí – omezení množství odpadu, spotřeby vody, emisí CO₂ a dosažení nulového skládkování.



Optimalizace je klíčová

Je nezbytná pro budování konkurenční výhody a zvyšování provozních marží.²



Výroba nezpomaluje

74 % firem letos očekává zvýšení objemu výroby.³

Dopady stávajícího systému řízení mazání...

Bezpečnost potravin



>10 mil. \$

jsou průměrné náklady na stažení výrobku z trhu.⁴

- Důsledky stažení potravinářského výrobku z trhu
- 55 % zákazníků by alespoň dočasně změnilo značku
 - 16 % zákazníků by si výrobek již znovu nekoupilo
 - 17 % zákazníků by si již nekoupilo žádný výrobek dané značky⁵

Náklady na údržbu



15–25 %

rozpočtu na údržbu mohou tvořit ztráty způsobené špatným mazáním

Odstávky a dodatečné úpravy

Domazávání často vyžaduje nákladné odstávky výrobních linek; neúčinné mazání má za následek závady zařízení a nutnost dodatečných úprav výrobků

Udržitelnost



Kontaminace odpadní vody

Vysokotlaké oplachování může způsobit vyplavení plastického maziva z nadměrně namazaných ložisek a **kontaminaci odpadní vody**.

Velké množství odpadu

Domazávání **vyžaduje velká množství** maziv a čisticích materiálů, které je třeba zlikvidovat nebo spálit.

Přechod na technologie bez nutnosti domazávání



Co kdybyste mohli...



Snížit rizika bezpečnosti potravin a zranění obsluhy?

- Snížit riziko kontaminace potravin mazivy
- Zajistit zaměstnancům bezpečnější pracovní prostředí



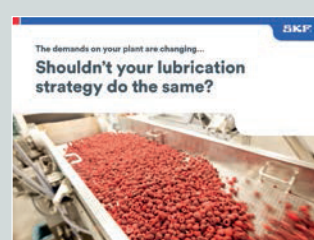
Snížit náklady na údržbu?

- Optimalizovat postupy, a tím snížit náklady na domazávání a využít pracovníky pro produktivnější činnosti
- Zvýšit spolehlivost strojů – předvídat a řešit špatné podmínky pro domazávání



Omezit nutnost domazávání?

- Snížit dopad na životní prostředí omezením odpadu vznikajícího při domazávání



Získejte další informace o tom, jak vám **SKF může pomoci** při plnění cílů v oblasti bezpečnosti, ochrany životního prostředí a podnikání, **stáhněte si e-book.**

1. King, Hal, Ph.D., Gary Ades, Ph.D., „Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls (HARPC): The New GMP for Food Manufacturing“, FoodSafety Magazine, říjen/listopad 2015. 2. Higgins, Kevin, „Manufacturing Outlook Survey: Mixed Signals for Manufacturing“, Food Processing, leden 2016. 3. Tamtéž. 4. Tyco Integrated Security, „Recall: The Food Industry's Biggest Threat to Profitability.“ 5. Harris Poll, 2014