

27.03.2014 - 09:17 Uhr

Was intelligente Automation heute vermag... / 1. Swiss Food and Beverage Automation-Forum der Hauser AG (BILD)



Villmergen (ots) -

Die Hauser Steuerungstechnik AG in Villmergen lud ihre Kunden und Partner zum Thema «Intelligente Automation und Industrie 4.0» ein. Ziel ist es mit intelligenter Automation, die Effizienz und Flexibilität zu steigern, erhöhte Transparenz über die laufende Produktion zu haben und dadurch in Echtzeit zu analysieren, planen und zu steuern. Gleichzeitig braucht es bei der Umstellung auf eine intelligente Automationslösung viel psychologisches Fingerspitzengefühl, damit die Mitarbeitenden diesen Wechsel unterstützen. Dieser Event wurde in Zusammenarbeit mit Siemens Industry Automation und SAP (Schweiz) AG durchgeführt.

Die Hauser AG unterstützt ihre Kunden seit 30 Jahren darin, Automationslösungen zu realisieren. Dies auf Basis von Siemens Steuerungen, Visualisierungen und Leitsysteme. Auch ProLeit-Leitsysteme setzt die Hauser AG bei ihren Kunden erfolgreich ein.

Der Markt wünscht eine totale Vernetzung von Produktions- und Planungsabläufen und das auf allen Ebenen der Automationspyramide. Die Herausforderung bei der Umsetzung eines solchen Vorhabens ist es, die Kultur sowie deren unterschiedliche Anforderungen und Bedürfnisse, die Technologie, Kommunikationsfähigkeit der Systeme und die Daten zu integrieren. "Wir benötigen dazu eine Betriebsleitebene, die sinnvoll, standardisiert und vertikal ausgerichtet ist. Diese Softwarelösung ermöglicht dann die Analyse, Führung, Lenkung oder Kontrolle der Produktion in Echtzeit. Hierfür setzten wir erfolgreich bei unseren Kunden, aufbauend auf den Siemenssteuerungen und Leitsysteme, SAP-MES (Manufacturing Execution System) ein. Intelligente Automationslösungen bilden die Grundlage für Industrie 4.0", erläutert Philippe Ramseier, Geschäftsführer und Inhaber der Hauser Steuerungstechnik AG, an dem von ihm lancierten ersten Swiss Food and Beverage Automation-Forum.

Intelligente Automation bei den künftigen Coop-Produktionsbetrieben in Schafisheim und Pratteln

"Dass bei der Hauser alles aus einer Hand kommt - SAP- sowie Automations-Lösungen -, schätzt auch Coop", so Didier Gremaud, Leiter CPS Informatik bei Coop in Basel. Die intelligente Automation will heute zudem richtig genutzt werden und Zugriffe auf aktuelle Produktionsprozessdaten rund um die Uhr ermöglichen sowie Kennzahlen liefern. Bei allen Coop Produktionsbetrieben werden durch die Einführung von SAP MII (Manufacturing Integration und Intelligence) in Kombination mit den standardisierten Hauser-Modulen die Managementebene mit der Prozessleitebene auf eine intelligente Art verbunden. Am Beispiel des Mineralwasserproduzenten Pearlwater von Coop zeigte Didier Gremaud auf, wie der Produktionsleiter heute per Computer oder Mobile die Anlage sozusagen täglich 24 Stunden überwachen kann. Bei Abweichungen kriegt er eine SMS und kann entsprechend reagieren.

Während beispielsweise die Brauerei Müller Bräu in Baden und die Schokoladen-Produktion Max Felchlin AG in Schwyz ihre neusten Automationen parallel zum alten Betrieb in neuen Produktionshallen aufbauen konnte, steht Coop vor der Herausforderung fünf bestehende Produktionsbetriebe in Basel, zwei in Wallisellen, Hinwil und Pratteln an zwei neuen Standorten Schafisheim und Pratteln im Jahr 2016/17 zu vereinen und gleichzeitig die Mitarbeitenden mit den neuen intelligenten

Automationslösungen vertraut zu machen. Alle genannten Referenten zeigen auch auf, dass es wichtig sei, einen anderen Automations-Lieferanten zu wählen als der, der die Anlage liefert. Die Wartung und der Support werden dadurch viel einfacher.

Schritt für Schritt erweitern

Felix Meier, Geschäftsführer der Brauerei Müller Bräu, schätzt es, dass die intelligente Automation in seinem Unternehmen Schritt für Schritt bzw. Anlage für Anlage angegangen werden konnte. Der menschlichen Psyche gelte es Rechnung zu tragen - einerseits bei den Mitarbeitenden. Bei ihnen waren grosse Ängste vorhanden. Brauchte es früher mehrere Braumeister, reicht heute einer aus. Auch die Kunden stehen Änderungen skeptisch gegenüber. "Das Bier hat einen anderen Geschmack, das haben wir bemerkt", sei die erste Reaktion gewesen als die Brauerei ihren Produktionswechsel bekannt gab. Tatsache war, die Umstellung wurde bereits ein paar Monate vor der Bekanntgabe vollzogen.

"Industrie 4.0" steht u.a. für mehr Individualisierung

August-Wilhelm Scheer, Professor für Wirtschaftsinformatik und Unternehmer der Scheer Group GmbH in Saarbrücken, zeigte in seinem Hauptreferat die Kennzeichen von "Industrie 4.0" auf: starke Individualisierung, intelligente Produkte, produktbezogene Dienstleistungen und "cyber physical systems" sowie eine weitgehende Integration von Kunden und Partnern in die Wertschöpfungsprozesse des Unternehmens. Der Begriff "cyber physical systems" umfasst verschiedene mobile und eingebettete Geräte wie beispielsweise Sensorknoten und Smartphones, die computertechnische und physikalische Aspekte kombinieren. Diese Systeme sind zu einem integralen Bestandteil unseres täglichen Lebens geworden. Diese "Kommunikationsfähigkeit" von Systemen werden künftig eine bedeutendere Rolle spielen. Jetzige Phantasien könnten bald Realität werden. Laut Professor Scheer wäre es beispielsweise möglich, dass die Kühlschranktür verschlossen bleibt, sofern das Haushaltsmitglied zu wenige Kalorien mittels Bewegung verbraucht hat. Oder der Kühlschrank füllt sich sozusagen von selbst: Sobald ein Produkt weggenommen wird, könnte künftig eine Bestellung ausgelöst werden. Professor Scheer sieht darin auch eine grosse Chance für die Schweizer Industrie, künftig vermehrt Dienstleistungen zu den Produkten zu verkaufen.

Automation in der Chirurgie

Mit grossem Interesse lauschte die 80 Forums-Teilnehmenden dem Urologen und Chirurgen Hans-Peter Brüttsch, Hirslanden Klinik Aarau, der Einblick in die Automation in der Chirurgie gab. Denkbar sind Operationen beispielsweise von einem Chirurgen aus den USA während der Patient in einem Operationssaal in der Schweiz liegt. Zeitverzögerungen bei der Datenübertragung lassen die Idee noch nicht ganz Alltag werden.

Übrigens, das 2. Swiss Food and Beverage Automation-Forum ist für 2015 geplant. Informationen zu intelligenten Automationslösungen: www.hauserag.ch oder www.intelligente-automation.ch

Kontakt:

Hauser Steuerungstechnik AG
Philippe Ramseier
B. Sc. FH / MBA HSG
Geschäftsführer/Inhaber
Durisolstrasse 6
CH-5612 Villmergen
Tel. +41 (0)56 619 11 11
philippe.ramseier@hauserag.ch
www.hauserag.ch

Medieninhalte



Philippe Ramseier eröffnete mit seinem Referat das 1. Swiss Food and Beverage Automation-Forum seiner Firma. Foto: Hans Peter Schneider. Weiterer Text über OTS und www.presseportal.ch/pm/100051850 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Hauser Steuerungstechnik AG/Hans Peter Schneider"



Didier Gremaud, Leiter CPS Informatik (Warenwirtschaft Produktionsbetriebe) bei Coop in Basel. Fotos: Hans Peter Schneider und Hans Rechsteiner. / Weiterer Text über OTS und www.presseportal.ch/pm/100051850 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Hauser Steuerungstechnik AG/Hans Peter Schneider und Hans Rechsteiner"



Das Forum bot auch Gelegenheit für Networking. Fotos: Hans Peter Schneider und Hans Rechsteiner. Weiterer Text über OTS und www.presseportal.ch/pm/100051850 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Hauser Steuerungstechnik AG/Hans Peter Schneider und Hans Rechsteiner"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100051850/100753634> abgerufen werden.