

Det handler om mennesker

Sammen med den nyeste teknologi er Bactoforce baseret på menneskelige egenskaber som tillid og kompetenceopbygning, der i samarbejde med kunden skaber sikre resultater.

Selvom man skulle tro, at bioteknologi og rustfritanke i fødevarerindustrien er lige så koldt, gråt og hårdt, som det ser ud, så handler det mest om mennesker hos Bactoforce.

Med mere end 40 ansatte specialister til at udføre hygiejneinspektioner på tanke, tørretårne og varmevekslere i fødevarerindustrien, er det deres kom-

petencer og sikkerhed, der er i centrum hos Bactoforce. Og veluddannede mennesker med opdateret viden er ifølge Nils Jacob Haaning, direktør hos Bactoforce, en afgørende forudsætning for Bactoforges resultater.

- Når vores inspektører er trænet med specialistviden inden for vores felt, og de føler sig sikre ude på opgaven, så har vi

gladere medarbejdere, mere tilfredse kunder og en bedre bundlinje, siger Nils Jacob Haaning, direktør hos Bactoforce. Derfor er inspektørernes kompetencer bygget op omkring et solidt fundament.

Flyindustrien som inspirationskilde

Bactoforce blev stiftet i 1993 af Eigil Appel Pedersen, der inspireret af flyindustriens måde at undersøge et fly for defekter også måtte kunne anvendes i fødevarerindustrien, hvor Eigil havde sin dagligdag.

I dag 26 år senere er det stadig Bactoforce's kernekompetence. At undersøge primært lukket procesudstyr for revner, små forhøjninger eller fordybninger, hvor der kan opstå kontaminering, der kan lede til kvalitetsproblemer.

Bactoforce sikrer, at deres kunder kender til den hygiejniske tilstand af deres udstyr. Det mindsker risikoen for nedetid i produktionen, tilbagekaldelse af produktion eller endnu værre – at kunderne må tilbagetrække deres produkter fra deres kunder.

Hvorfor mennesker betyder alt

Selvom det er teknologi, der finder problemerne, så er det inspektørerne, der får teknologien til at fungere korrekt. Det er inspektøren, der ser sammenhængen i hele procesforløbet og løser opgaven sammen med kunden, så denne generes mindst muligt og samtidigt bevarer den høje fødevarerikkerhed i produktionen.

Det er så vidt muligt altid den samme inspektør, der kommer ud på det aftalte tidspunkt flere gange om året. Kendskabet til kunden, procesudstyret og





Vil du sikre dig,

at du altid er opdateret på hygiejnetilstanden i dine procesanlæg? Kontakt Lars Frydenlund på +45 2138 6933 eller lfr@bactoforce.com og hør mere.

Følg Bactoforce på LinkedIn og få mere viden om inspektioner og fødevarsikkerhed i procesudstyr [linkedin.com/company/bactoforce](https://www.linkedin.com/company/bactoforce)

sikkerhedsrutinerne på stedet er derfor stort og givende for begge parter, så inspektionen kan foregå med kortest mulig nedetid. Inspektøren arbejder således selvstændigt uden at forstyrre kundens arbejde unødigt.

Viden og sikkerhed er altafgørende

Bactoforce uddanner selv deres inspektører med det formål at specialisere dem i dagligdagens opgaver ude på inspektioner hos kunderne. Det højner kvaliteten og sikkerheden i udførelsen af opgaven.

Når arbejdet ofte foregår i små rum eller i højden i store tørretårne, er det af-

Fakta om Bactoforce:

- Stiftet i 1993 af Eigil Appel Pedersen, der i dag sidder som bestyrelsesformand i Bactoforce.
- Direktør er Nils Jacob Haaning, der tidligere har arbejdet hos Siemens Wind Power, Dong Energy og Maersk
- 55 medarbejdere fordelt i 8 lande
- Udfører mere end 10.000 inspektioner af procesudstyr om året i 20 lande fordelt globalt
- Hovedkvarter i Silkeborg.
- Inspektørerne kommer fortrinsvist fra fødevarerindustrien.



gørende at sikkerheden er i orden. Derfor har Bactoforce stramme procedurer for, hvordan medarbejderens helbred sikres og kundens udstyr og produktion ikke beskadiges. Omstillingsevne og hurtig tilpasning er derfor blandt kernekompetencerne for inspektørerne.

- Jeg er vild med uforudsigeligheden og forskelligheden i mit arbejde som inspektør. Nogle gange ved jeg ikke, hvad jeg kommer ud til, eller hvordan vi finder problemerne. Det er utroligt tilfredsstillende, når jeg finder kilden til problemet og hjælper kunden, så de kan komme videre. Arbejdet kan give et sug i maven i 20 meters højde, men jeg føler mig altid sikker, når jeg er på

opgave, siger Jonas Kronborg, inspektør hos Bactoforce.

Blot et lille tandhjul i det store maskineri

Moderne fødevarerproduktion er kompliceret, og det er utrolig vigtigt, at sikkerheden er høj.

- Hos Bactoforce ved vi godt, at vi blot er et lille tandhjul i et stort maskineri, der skal sikre kontinuerlig produktion af høj kvalitet – hver dag. Derfor går vi altid ydmygt til opgaven og gør vores til, at kunden hurtigt får løst sine udfordringer. Det betyder alt for os, at kunden står tilbage med den gode mavefølelse af, at produktionsanlægget er i en god hygiejnisk tilstand, udtaler Nils Jacob Haaning.

En global virksomhed med lokale rødder

Det hele begyndte med blot én mand, og i dag er der 55 medarbejdere i Bactoforce, der sammen arbejder for at gøre det lettere for fødevarerindustrien at sikre god hygiejne og fødevarsikkerhed.

Med udgangspunkt i hovedsædet i Silkeborg hjælper Bactoforce kunder i hele verden. I de lande, de har flest kunder, er det også lokale inspektører, der er uddannet til at udføre opgaverne.

Med mere end 10.000 inspektioner om året er deres inspektører specialister i at minimere hygiejnerisici i procesanlæg. ■

Lars Frydenlund,
Bactoforce