

Endress+Hauser – en stærk partner på instrumenteringsløsninger

Digitale målinger i fødevarerproduktion er en af kernefunktionerne for Food & Beverage-teamet i Endress+Hauser, som glæder sig til at vise koncernens nye CIP-valideringssensor frem til kunderne.

Med 14.300 kollegaer er de seks danske medarbejdere i Endress+Hausers Food & Beverage (FB) team kun et lille tandhjul i den store schweiziske koncern. Sammen med i alt 35 danske kolleger betjener de en række danske og internationale virksomheder med udstyr og service, når det handler om måleinstrumenter, digitalisering og automatiseringsløsninger.

Globalt tæller koncernens kundeliste en række mastodonter – lige fra Nestlé til Coca

Cola. Og når det gælder Danmark er man leverandør af komponenter til eksempelvis Tetra Pak, SPX, Alfa Laval, GEA og SiccaDania, som tegner sig for en stor del af omsætningen i den danske salgs- og serviceafdeling. De store aftagere kender produkterne fra Endress+Hauser ned til mindste detalje, så derfor har slutbrugerne i form af fødevarerproducenterne stille og roligt fået større opmærksomhed i de senere år. Og det er ifølge Anders Hjulmann, Industry Segment

Manager, Food & Beverage ikke nogen tilfældighed.

- Vi har opbygget nogle stærke kompetencer i vores Food & Beverage-team, hvor vi supplerer hinanden rigtig godt. Derfor kan vi

Endress+Hauser A/S har et team som er dedikeret til food & beverage industrien – her foran hovedkontoret i Søborg. Opstillingen fra venstre mod højre – Christian Frost, Internt salg – Lene Kristensen, Eksternt salg – Anders Hjulmann, Industrichef – Henrik Fournais, Service – Virpi Varjonen, Strategic Account Manager og Thomas Nielsen, Projektingeniør.



tilbyde en solid sparring til den enkelte føde-varevirksomhed, når det gælder procesmåling og overvågning af produktionen. Og så står vi på skuldrene af kompetencerne i resten af koncernen og er derfor godt rustede til de forskellige udfordringer, fortæller han.

Flowmåling af valle med bobler

Et af de nyere eksempler på intensiv rådgivning er en henvendelse fra et ostemejeri, der har en større afregning for den valle, som sælges. Derfor er det vigtigt med præcise målinger af mængderne.

- Mejeriet henvendte sig for man undrede sig over nogle variationer i målingerne. I fællesskab fik vi afklaret, at vallen indeholdt luftbobler, som er svære at måle med standard-flowmålere. Vi kunne så anvise kunden markedets bedste flowmålere til at håndtere væsker med luft, hvilket er ensbetydende med en meget skarpere overvågning, forklarer Anders Hjulmann, som har været tæt på me-

i

Endress+Hauser-koncernen - en stærk global partner

Endress+Hauser er en af de førende globale leverandører af måleinstrumenter, services og automatiseringsløsninger til industriel procesteknik. Leverer procesløsninger til flow, niveau, tryk, analyse, temperatur, registrering og digital kommunikation med henblik på optimering af processer, hvad angår økonomisk effektivitet, sikkerhed og miljøpåvirkning. Servicerer forskellige brancher, herunder den kemiske industri, fødevarerindustrien, life science-industrien, el- og energiindustrien, råstof- og metalindustrien, olie- og gasindustrien samt vand- og spildevandsindustrien.

- Nettoomsætning på 2,6 mia. euro
- Over 14.300 ansatte på verdensplan
- Soliditet på 76 %
- Kontinuerlige årlige investeringer på omkring 230 mio. euro
- Næsten 8.000 patenter og patentansøgninger

Danmark

- 35 medarbejdere
- 6 specialister i Food&Beverage.
- Hovedsæde i Søborg
- <https://www.dk.endress.com/da>

Få en mere effektiv CIP proces med Liquitrend QMW43

I det store og varierede program af multifunktionssensorer er seneste skud på stammen Liquitrend QMW43.

Procesudstyr er ofte påvirket af medieopbygning under produktion. Disse belægninger kan være vanskelige at rengøre og giver dermed gode betingelser for vækst af mikroorganismer, bedre kendt som biofilm. Rengøringen er derfor dedikeret til at håndtere opbygning, måske endda med en overflod af rengøringsmiddel-/midler. Manuel arbejdskraft er nødvendig for at kontrollere udviklingen af opbygning i f.eks. tanke og rør og endelig skal CIP-systemer selv også overvåge opbygningen af biofilm i CIP-tankene.

Liquitrend QMW43 kan kontinuerligt overvåge opbygning af biofilm med målinger efter rengøringscyklusser, altså eventdrevet og sikker automatisering af CIP-rengøring uden manuel kontrol, med mulighed for optimering af ressourcer som oppetid, vand og rengøringsmiddel.

jeriindustrien i stort set hele sin karriere over de seneste knap 20 år.

- Jeg kan godt lide kulturen og ånden i mejeribranchen, som er kendetegnet ved store kollegiale netværk, hvor alle kender hinanden. Samtidigt står man overfor spændende udfordringer – blandet andet når det gælder optimering af CIP, hvor vi har de helt rigtige løsninger til at monitorere processen, lyder det fra Anders Hjulmann

Glæder sig til FoodTech

Endress+Hauser er indtil videre kommet nogenlunde helskindet igennem corona-krisen.

Man har stort set ikke været på kundebesøg i de seneste måneder og har håndteret forretningen digitalt med onlinemøder. Derfor er forventningen til at mødes med kunderne igen efter corona-nedlukningen ekstra stor.

- Jeg blev rigtig glad over beslutningen om at afholde Food Tech i slutningen af september, hvor vi ser frem til at møde både nye og gamle kunder. Her glæder vi os særligt meget til at vise vores nye CIP-valideringssensor, Liquitrend QMW43, som kan måle belægnings-tykkelse i røranlæg med mulighed for at optimere hele rengøringsprocessen, slutter Anders Hjulmann. ●

LW

Den nye QMW43-sensor fra Endress + Hauser, som kan bidrage til mere effektiv CIP.

