

Tränkeautomaten

Zum Saufen muss er Laufen

Damit die Tränkeautomaten von Förster-Technik einwandfrei laufen, benötigt es Fachleute, die die Automaten unterhalten und reparieren. Die UFA-Servicetechniker sind täglich unterwegs und tun ihr Bestes, damit die Kälber rund um die Uhr zu trinken haben.



Jonas
Salzmann

Bei der Fütterung von Mast- oder Aufzuchtkälbern am Automaten, ist dessen einwandfreie Funktion von grosser Bedeutung, damit die Kälber immer Milch aufnehmen können. Besonders in grösseren Gruppen ist es ein Muss, dass der Automat rund um die Uhr läuft. Die verschiedenen Modelle an Förster-Tränkeautomaten haben unterschiedliche Aufbausysteme. Samuel Huber arbeitet als Servicetechniker bei der

UFA. Zu seinen Hauptaufgaben gehören Neuinstallationen, Reparaturen auf den Betrieben und die Instandhaltung der Automaten, teilweise in der Werkstatt. Ein Servicetechniker wird speziell auf die verschiedenen Systeme ausgebildet und hat ein breites Wissen. «Bei einer jährlichen Weiterbildung im Werk von Förster-Technik in Engen, können wir Techniker die Kursthemen wählen und wichtige Inputs zur Entwicklung geben» sagt Sa-

muel Huber. Dies erlaube eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Fachwissens. Die Servicetechniker bleiben dadurch immer auf dem neuesten Stand der Technik, wo auch im digitalen Bereich zunehmende Fähigkeiten gefordert sind.

Was, wenn ein Problem auftritt?

Bei Problemen mit dem Automaten ist in erster Linie der zuständige Kälberberater die Ansprechperson. So kontaktieren die Landwirte zuerst die Berater und schildern das Problem. Je nach Aufenthaltsort und Dringlichkeit entscheidet und koordiniert der Berater den Einsatz seines Servicetechnikers in der Region. Je nach dem, kann der ebenfalls ausgebildete Berater das Problem zusammen mit dem Landwirt bereits am Telefon lösen. «Auf den Betrieben fehlen aber oft die notwendigen Ersatzteile. Dann ist es schwierig, den Automaten zufriedenstellend oder langfristig zu reparieren», so Samuel Huber. Zudem seien Automaten komplexe Maschinen, bei denen ein Problem nicht

Damit das Kalb rund um die Uhr trinken kann, muss der Automat einwandfrei funktionieren.



Schnell gelesen

- Ein UFA-Servicetechniker ist zuständig für Neuinstallationen, Reparaturen und Instandhaltung.
- Erste Ansprechperson bei Problemen mit dem Automaten ist immer der Kälberberater.
- Der Standort des Automaten sollte möglichst staubfrei und trocken sein.
- Der Automat muss unbedingt regelmässig gereinigt werden.

nur mechanischer, sondern auch elektronischer Natur sein kann. So sind Reparaturen, wie beispielsweise der Ersatz eines Boilers oder das Beheben eines Kurzschlusses Aufgaben, die nur von den Servicetechnikern erledigt werden. «Das schönste an meiner Arbeit ist die Dankbarkeit und die Wertschätzung, die ich erhalte, wenn ich einen Automaten wieder zum Laufen bringe», so Samuel Huber. Um zusätzlichen Aufwand zu vermeiden, kontrolliert Huber jeden Automaten bei einer Reparatur zugleich. Stellt er fest, dass ein Teil bald nicht mehr funktioniert,

«Das schönste an meiner Arbeit ist die Dankbarkeit und die Wertschätzung, die ich erhalte, wenn ich einen Automaten wieder zum Laufen bringe.»

*Samuel Huber,
Servicetechniker UFA*

wird es umgehend ausgewechselt. Dies bringt den Vorteil, dass keine periodischen Servicebesuche gemacht werden müssen. Hinzu kommt die Kontrolle der Einstellungen, welche er bei jedem Besuch kurz durchführt.

Was kann der Landwirt machen?

«Der Landwirt selber kann einiges unternehmen, damit der Automat einwandfrei läuft» erklärt Huber. Ein wichtiger Punkt, der bereits vor dem Kauf eines Automaten zu überlegen sei, ist

der Standort. Dieser sollte staubfrei und trocken sein, da Staub und Näs-



Tipps vom Servicetechniker

- **Gute Hygiene mit täglichem Spülen via Spülkreislauf:** Neuere Automaten können mit Spülmittelpumpen bestellt werden. Dadurch kann der Tränkeautomat selbständig sein Reinigungsprogramm starten. Bei ältere Automaten oder ad libitum Automaten muss der Spülkreislauf täglich manuell gestartet werden.
- **Eine hohe Qualität der Milch anstreben:** Die Qualität der Milch, welche vertränkt wird, sollte auf Verkehrsmilchbasis liegen. Strohfreie und saubere Milch im Milchtank helfen für einen störungsfreien Betrieb des Automaten.
- **Regelmässige Kontrolle der Temperatur:** Die konstante Temperatur der Tränke ist sehr wichtig für eine optimale Verdauung des Kalbes. Neuere Automaten sind mit mehreren Temperatursensoren ausgestattet, welche die Tränketemperatur ständig überwachen.
- **Die digitalen Möglichkeiten neuer Automaten nutzen:** Bei Halsbandautomaten empfiehlt es sich, den Automaten mit dem Internet zu verbinden (Calf App). Dadurch kann man mit dem Handy auf den Tränkeautomaten zugreifen. Eine saubere Auflistung der Kälber und deren Konsum werden übersichtlich dargestellt. Dies bietet eine optimale Kontrolle der Kälber.
- **Darauf ist zu achten bei einem Neukauf:** Ein Tränkeautomat lohnt sich ab zirka fünf Kälber. Tränkeautomaten werden via UFA verkauft oder vermietet. Für den Betrieb eines Automaten müssen Strom und Wasser bereitgestellt werden. Danach kann sofort automatisch gefüttert werden.

Samuel Huber bei Kontrollen und Reparaturen am Laptop.



se die sensible Elektronik beeinträchtigen. Im besten Fall stehe der Automat in einem eigens dafür gebauten Raum. Die regelmässige Reinigung ist ein weiterer wichtiger Punkt. Damit die Dosiergenauigkeit des Automaten und somit auch die Zunahmen der Kälber stimmen, muss der Ausgang des Pulverdosierers und des Zusatzdosierers gut gereinigt werden. Auch die Auswechslung von Verschleissmaterial wie Saugschläuche und Nuggi könne der Landwirt selber übernehmen. Diese sollten je nach Abnutzung und Hygienezustand periodisch ausgewechselt werden.

Enge Zusammenarbeit

Die kurze Strecke zwischen der Schweiz und Förster-Technik erlauben den Servicetechnikern eine enge Zusammenarbeit. So werden neue Automatenmodelle von Förster-Technik oft in der Schweiz auf ihre Praxistauglichkeit getestet. Rückmeldungen gelangen im Gegenzug schnell zurück zu Förster-Technik, wo entsprechende Anpassungen umgesetzt werden. ■

Autor
Jonas Salzmann,
UFA-Marketing,
3360 Herzogenbuchsee

Bilder
UFA AG