



Serviceprogramm

We keep Food Safe!

Serviceprogramme ECO | PRO | MAX



Beispielhafte Darstellung von LOMA-Inspektionssystemen.
Die Maschinen in Ihrem Vertrag können abweichen.



Serviceprogramm

We keep Food Safe!

Service, der wirkt – für mehr Sicherheit, Effizienz und planbare Kosten

Unser Servicevertrag bietet mehr als nur Standards.

Mit klar definierten Leistungen, praxisnaher Umsetzung und einem Fokus auf Qualität und Verlässlichkeit schaffen wir einen echten Mehrwert für Ihren Betrieb. Transparent, effizient und individuell auf Ihre Anforderungen abgestimmt.

TOP-Vorteile unserer Serviceprogramme:

- **Verfügbarkeit maximieren** - Ausfallzeiten minimieren, Produktion sichern, Effizienz steigern
- **Frühwarnsystem** – Verschleiß und Ausfälle rechtzeitig erkennen
- **TOP-Support** – durch unser geschultes Fachpersonal
- **Sofortige Kostenreduktion** - ab einem Standard-Einsatz pro Jahr (wie durch IFS empfohlen)
- **Entlastung Ihres Teams** – Unterstützung Ihrer Mitarbeiter und der QS/QM

Planungssicherheit, klare Leistungen und spürbare Entlastung. Unsere Kunden profitieren von proaktiven Einsätzen, attraktiven Konditionen und zuverlässiger Betreuung – **individuell abgestimmt**. Ziel: höhere Betriebssicherheit, weniger Ausfallzeiten, bessere Auditfähigkeit. So bleibt Ihnen mehr Zeit für das Wesentliche: Ihre Produktion, Ihre Kunden und Ihr Wachstum.

Unsere Serviceprogramme – Flexibel. Passend. Kalkulierbar.

ECO	PRO	MAX
Günstiger Basispreis – Ideal für geringe Nutzung	Lohnt sich bei regelmäßiger Nutzung	Für hohe Einsatzfrequenz und umfangreichen Ersatzteilbedarf
5 %	15 %	25 %
Nachlass auf Ersatzteile, Anfahrtkosten, Arbeitsstunden, Schulungen	Nachlass auf Ersatzteile, Anfahrtkosten, Arbeitsstunden, Schulungen	Nachlass auf Ersatzteile, Anfahrtkosten, Arbeitsstunden, Schulungen
Individuelle Anzahl von Besuchen im Jahr	Individuelle Anzahl von Besuchen im Jahr	Individuelle Anzahl von Besuchen im Jahr
	optional M&S-Zertifizierung möglich	optional M&S-Zertifizierung möglich



Serviceprogramm

We keep Food Safe!

Ihr maßgeschneiderter Serviceplan

MAX – Für Unternehmen mit hohem Servicebedarf

MAX ist die optimale Lösung für Kunden, die häufig auf Serviceleistungen angewiesen sind – sei es durch regelmäßige Einsätze, intensiven Support oder einen erhöhten Ersatzteilbedarf. Diese Variante bietet **bevorzugte Betreuung**, **attraktive Konditionen** und **schnelle Reaktionszeiten**. MAX steht für maximale Sicherheit und Komfort im laufenden Betrieb. Für alle, die auf kontinuierliche Unterstützung setzen und höchste Zuverlässigkeit erwarten.

PRO – Die ausgewogene Lösung für den Alltag

PRO richtet sich an Unternehmen, die regelmäßig auf Serviceleistungen zurückgreifen und dabei ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis suchen. Mit **fairen Rabatten** und **flexiblen Optionen** bietet diese Variante eine ausgewogene Mischung aus Effizienz und Leistung. Sie eignet sich besonders für Betriebe, die ihre Prozesse kontinuierlich absichern möchten, ohne zu viel zu investieren. PRO schafft **Verlässlichkeit im Tagesgeschäft** – transparent und kalkulierbar.

ECO – Preisbewusst und bedarfsgerecht

ECO ist die ideale Wahl für Unternehmen, die mit einem schlanken Servicepaket arbeiten möchten. Der **günstige Einstiegspreis** macht diese Variante besonders attraktiv für Betriebe mit wenigen Einsätzen und geringem Ersatzteilbedarf. Die Leistungen konzentrieren sich auf das Wesentliche – ohne unnötige Extras, aber mit **verlässlicher Qualität**. ECO bietet eine **solide Basis** für Kunden, die wirtschaftlich denken und gezielt investieren.

Sie haben Fragen oder möchten mehr erfahren?

Wir sind gerne für Sie da!

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen zu unseren Serviceprogrammen, individuellen Angeboten oder zur Terminvereinbarung:

 **Telefon:** +49 2064 437240

 **E-Mail:** de.contracts@loma.com

 **Web:** www.loma.com

Ihr Serviceteam – kompetent, erreichbar und engagiert.

Für höchste Ansprüche und internationale Standards



Geringfügige Änderungen behalten wir uns vor.



Serviceprogramm

We keep Food Safe!

Anlage B - BASIS-Zertifikat (Version 1.1, Stand: 01.01.2026)

Einfach. Klar. Ausreichend.

Fokussiert auf das Wesentliche

Nicht jedes Unternehmen benötigt ein Zertifikat in Anlehnung an IFS-, BRC- oder M&S-Standards – aber **verlässliche Qualität** ist dennoch entscheidend.

Unser **BASIS-Zertifikat** bietet eine praxisnahe, reduzierte Variante für Betriebe, die sich auf **einfache Kalibrierprozesse** konzentrieren.

Entwickelt für den alltäglichen Einsatz, dokumentiert das BASIS-Zertifikat die wichtigsten Prüfschritte und sorgt für Transparenz ohne unnötige Komplexität.

Es ist ideal für kleinere Betriebe oder interne Anwendungen, bei denen **Effizienz und Klarheit** im Vordergrund stehen.

Hinweis: Unsere Zertifikate dienen der internen Qualitätssicherung und Dokumentation. Sie ersetzen keine offiziellen Akkreditierungen oder Zertifizierungen nach ISO, IFS, BRC oder vergleichbaren Standards. Eine rechtliche oder behördliche Anerkennung ist damit nicht verbunden.

Geringfügige Änderungen behalten wir uns vor.

BASIS-Zertifikat

zu Auftragsnummer: 1 Gültig bis Februar 2027

Ausgestellt für: Wir bestätigen hiermit, dass diese Maschine bestmöglich getestet wurde. Die dargestellten Ergebnisse wurden erreicht. Der Kunde ist für fortlaufende Tests und für die korrekte Einstellung der Maschinen selbst verantwortlich.

Kalibrationsverantwortliche: Service Manager Dennis Lingen

Maschinen Daten

Hersteller	Größe der Suchspule	Typ	Baujahr
Model			
Seriennummer 1			
Seriennummer 2			
Linie			
Equipmentnummer			

Kontrolle

Elektrische Anschlüsse	Band kontrolliert
Spannungen geprüft	Fehlerspeicher kontrolliert
Elektrische Teile Zustand	Mechanische Teile Zustand
TX-RX Verbindungen	Metallfreie Zone
Balance	Erdungen überprüft

Funktion

Sicherheitsschalter	Signalleuchten
Auswurfdauer	Auswurfzeitpunkt

Anmerkungen

Datum: 07/02/2026 Loma-Techniker: -

Kalibrationsverantwortlicher: Name: -

Inventar: -



Serviceprogramm

We keep Food Safe!

Anlage C - Liste der vertraglichen Dienstleistungen (Version 1.0, Stand: 01.01.2026)

- **Metallsuchsystem bzw. Metallsuchspule**
 - Begutachtung des Zustandes der Metallsuchspule und ggfs. des Transportbandes
 - Prüfung der Stromversorgung, Spannung und Stecker
 - Funktionalität der Metallsuchspule
 - Elektronische Funktionalität von Suchspule und ggfs. Transportband
 - Kalibration und Empfindlichkeiten
 - Umfangreiches Zertifikat
 - Schriftliche Aufnahme der Detektordetails, Balance, Software-Version, usw.
 - Prüfung aller Sicherheitsrichtlinien
 - Prüfung aller Sensoren
- **Kontrollwaage**
 - Prüfung der Transportbänder: am Einlauf, Auslauf und des Wiegetisches
 - Funktionalität der Kontrollwaage und Genauigkeit
 - Funktionalität der elektrischen Bestandteile
 - Kalibration, Ergebnisse und Wiegegenauigkeit
- **Kombo**
 - Begutachtung des Zustandes der Metallsuchspule
 - Prüfung der Transportbänder: am Einlauf, Auslauf und des Wiegetisches
 - Prüfung der Stromversorgung, Spannung und Stecker
 - Funktionalität der Kontrollwaage und der Suchspule
 - Funktionalität der elektrischen Bestandteile der Waage und der Suchspule
 - Kalibration, Empfindlichkeiten und Wiegegenauigkeit
- **Röntgenscanner**
 - Begutachtung des Zustandes des Detektors, der Bleivorhänge und des Transportbandes
 - Prüfung der Stromversorgung, Spannung und Stecker
 - Prüfung des Zustandes der Sicherheitsschalter am Gerät
 - Funktionalität der elektrischen Bestandteile
 - Analyse der Ölqualität im Tank. Austausch des Öls erfolgt nach Bedarf und wird separat nach Verbrauch zu aktuellen Konditionen berechnet
 - Kalibration und Empfindlichkeiten
 - Strahlenmessung und Bericht
- **Fremdfabrikate**
 - Sichtprüfung der Anlage auf Mängel
 - Technische Beurteilung im Rahmen der Möglichkeiten und Kenntnisse mit dem Fremdfabrikat
 - Nur BASIS-Zertifizierung (inkl. separatem Strahlungsbericht für Röntgengeräte)