

Catering 4.0: Digitalisierung in der Großküche. „ERP - die Küche“.

Zur Optimierung der Arbeitsabläufe, zur Vermeidung von Überproduktionen und zur Erleichterung der Zusammenarbeit stellte WINDMANN – die Küche aus Hilden – ihre Arbeitsabläufe auf ein extra entwickeltes digitales ERP-System um!

Das Credo von Carsten Windmann, Geschäftsführer „WINDMANN CATERING“ ist es, seinen Kunden die beste Qualität zu bieten. So sollen Lebensmittel frei von künstlichen Zusätzen für unsere Kinder selbstverständlich sein. Um allen gerecht zu werden setzt man bei WINDMANN – die Küche je nach Möglichkeiten BIO-Lebensmittel gezielt ein. Jeder hat das Recht sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Mit diesem Qualitätsanspruch sollte der komplette manuelle Bestellablauf mit einem digitalen ERP-System optimiert werden.

Carsten Windmann hat zu diesem Zweck unseren Experten Herrn Guido Stöckmann aus der Frings Informativ Solutions angefragt, um für seine Großküche ein individuelles ERP-System zu entwickeln, da ein System von der Stange nicht seinen individuellen Anforderungen gerecht wurde. Das Entwicklerteam der Frings Informativ hat gemeinsam mit Carsten Windmann die Prozesse analysiert, um daraufhin eine individuelle Lösung zu entwickeln.

Die Ausgangssituation: Vor der Einführung des neuen, digitalen ERP-Systems im Unternehmen „Windmann - die Küche“, wurde in vielen Bereichen noch manuell bei der Verarbeitung von Bestellungen gearbeitet. Eingehende Bestellungen wurden entweder telefonisch, per Fax oder E-Mail erteilt, danach per Hand in eine Excel-Liste eingetragen. Anhand dieser Liste wurden die Speisen „On-Demand“ hergestellt und anschließend nach „Gefühl“ in Transportboxen gepackt, welche per Kreide beschriftet wurden. Die Touren zum Verteilen der Speisen wurde dann anhand der zusammengestellten Mengen von Transportboxen individuell geplant.

Frings Informativ Solutions GmbH
Hauptverwaltung Düsseldorf
Kleinhülsen 42
40721 Hilden

Tel. +49 (2103) 58 77 -110
E-Mail: kontakt@frings-informativ.de

www.frings-informativ.de

Der komplette manuelle Bestellablauf wurde mit einem individuell entwickelten digitalen ERP-System optimiert. Dies garantiert reibungslose Abläufe in der Großküche.

Ablauf elektronische Bestellung:

- » Erfassung der Bestellungen durch den Kunden in einem WEB-Portal (Kindergarten, Schulen, sonstige).
- » Die Bestellung wird in eine digitale Produktionsübersicht gewandelt. Wobei die herzustellenden Gerichte ermittelt werden und ein Aufschluss über die Menge der benötigten Zutaten errechnet wird. Gezeitigt wird hier schon die Menge und Befüllung der Gastronorm Einheiten (GN) berechnet.
- » Auf Basis der Gastronorm Mengen einer Lieferung wird bereits die Anzahl und Größe der Transportboxen (getrennte Kommissionierung nach kalt und warm) ermittelt.
- » Diese Produktionsberechnung wird am jeweiligen Posten (wie z.B. Kessel, Kombi, Salat oder Tiefkühlung) in der Küche auf einem iPad angezeigt (elektronischer Bon).
- » Der Bon wird nach Fertigstellung des Gerichtes als Aufkleber für die Thermo-Transport-Boxen ausgedruckt, welcher als Beschriftung dient.
- » Das „ERP die Küche“ sortiert diese anhand der Tourenplanung und automatisiert die Produktionsreihenfolge. Aufgrund dieser Planung wird das jeweilige Gericht unmittelbar vor der Abfahrt fertiggestellt.
- » Durch komplexe Algorithmen und an Firmen angepasste Funktionen werden, z.B. die Auswahl von Ersatzkomponenten für Allergiker automatisiert. So wird gewährleistet, dass keine Lebensmittel mehr ausgeliefert werden, die gefährlich für den Konsumenten sein könnten.
- » Das ERP-System beinhaltet eine Datenbank, so dass ein kon-

tinuierlicher Lernprozess stattfinden kann. Das System kann somit zukünftig Prognosen über Produktion oder Bestellungen liefern, was zu einer immensen Einsparung in der Produktion führt.

- » Das System besitzt ein Modul zur Fehlererkennung, falls z.B. von der Norm abweichenden Eingaben getätigt werden. So wird unter anderem auf Termine hingewiesen, in denen falsche Eingaben vorgenommen wurden. Auch bei fehlenden Bestellungen wird das Büro über eine Meldung informiert.

Meinung: Carsten Windmann

„Unser Credo: Nur beste Qualität für unsere Kunden, bei den verwendeten Produkten wie auch im Service.“

