

DLG Lebensmittel

FoodTec | Packaging | Food Quality

Cybersecurity

Auf der sicheren
Seite

Lebensmittel- farben

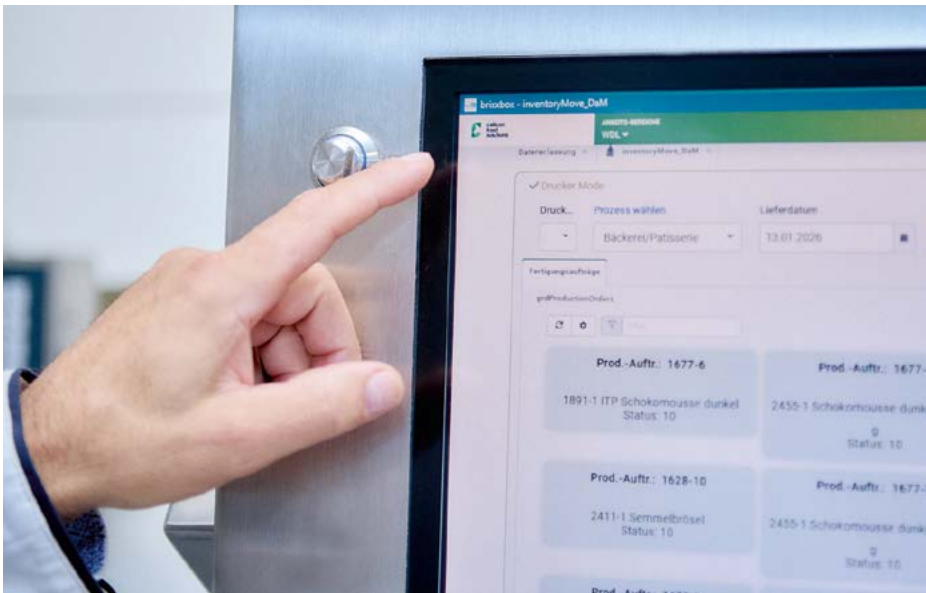
Natürlichkeit
trifft Technik

Verpackung

Faser-basierte
Alternativen

Mehr Autonomie in der Fleischverarbeitung

Flexible Prozesse, smarte Lösungen, vernetzte Linien



Erst die digitalisierten Prozesse, dann das Gebäude: Am Standort der WDL bei München zeigt sich, wie Fachplanung und digitale Prozesse miteinander verzahnt werden.

Produktionsplanung in Zeiten digitalisierter Prozesse

Planung mit realen Daten

Mit steigender Produktionsmenge stieß die bestehende Infrastruktur der WDL an ihre Grenzen. Zusätzliche 30.000 Portionen am Tag, termingerecht ausgeliefert und lückenlos dokumentiert – was sich nach reiner Skalierung anhört, ist in der Praxis eine Abstimmung aus Produktion, Logistik und IT. Dazu ein Blick hinter die Kulissen des laufenden Umbauprojekts.

Das Geschäftsmodell der Wirtshaus Dienstleistungs GmbH (WDL) basiert darauf, klassische Küchenprozesse aus Restaurants herauszulösen und zentral zu organisieren. Das Unternehmen bündelt Metzgerei, Bäckerei, Konditorei und Zentralküche an einem Standort und beliefert Gastronomie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Mehrere Tausend Tonnen Lebensmittel werden dort jährlich verarbeitet. Geschäftsführer Michael Sperger beschreibt das Konzept: „Beschaffung, Vorbereitung, Lagerhaltung, Kochen und Spülen binden Personal und Fläche. Mit der Gründung der WDL haben wir begonnen, diese Tätigkeiten aus gastronomischen Betrieben auszulagern. Restaurants erhalten vorkonfektionierte Komponenten und übernehmen nur noch

den letzten Arbeitsschritt selbst.“ Das Konzept reduziert Flächenbedarf, Lieferverkehre und Personalaufwand in den Betrieben. Warenströme werden gebündelt, kostenintensive Investitionen wie Tiefkühlräume verringert. Angeschlossene Betriebe profitieren von höherer Planbarkeit.

Digitalisierung als Steuerungselement

Mit steigender Produktionsmenge stieß die bestehende Infrastruktur der WDL an ihre Grenzen. Zusätzliche Schichten allein reichen künftig nicht mehr aus. Die Digitalisierung der Prozesskette war der erste Schritt, um weiteres Wachstum effizient zu bewältigen. Die vorhandene Standardsoftware erwies sich jedoch als zu unflexibel für die spezifischen Abläufe. Gemeinsam mit dem Prozess- und Digitalisierungsspezialisten Callicon Solutions wurde deshalb die Softwarelösung Gastromaster eingeführt. Sie verknüpft Kassendaten, Stücklisten, Warenwirtschaft und Produktionssteuerung. Hermann Schalk, Geschäftsführer bei Callicon, erläutert: „Der Gastromaster standardisiert Speisekarten, Artikel und Stücklisten. Diese Daten spielt das System auf die Kassen der gastronomischen Betriebe. Die Kasse wird vom Abrechnungssystem zum Informationsknotenpunkt.“ Die Daten zu verkauften Speisen und Verbrauchsmaterialien fließen zurück ins Warenwirtschaftssystem und steuern Beschaffung und Produktion.



„Wenn Prozesse flexibler werden und in die Gebäude- und Ausstattungsplanung einfließen sollen, müssen wir sie sehr genau kennen.“

Dennis Lißner

Low-Code-Programmierung

Mit der Einführung der Software konnte die WDL ihre Abläufe deutlich effizienter gestalten. Prozesse folgen nun im gesamten Unternehmen derselben Logik, Änderungen im Sortiment oder neue Kundenanforderungen lassen sich kurzfristig umsetzen. Dank Low-Code-Programmierung sind Anpassungen innerhalb weniger Tage möglich. Zugleich schafft das die Basis für KI-gestützte Prozesse, etwa Prognosen aus Kassendaten oder automatisierte Bestellprozesse.

Fachplanung

Mit Blick auf bis zu 30.000 Essen täglich musste auch das Gebäude neu gedacht werden. Das Konzept zum Umbau der Produktionsstätte der WDL für diese Zielgröße kommt von Lißner Engineers & Architects. „Unsere Arbeit beginnt mit der Analyse von Produkten, Mengen und Abläufen“, sagt Dennis Lißner. „Wenn Prozesse flexibler werden und in die Gebäude- und Ausstattungsplanung einfließen sollen, müssen wir sie sehr genau kennen“, beschreibt er den Ansatz der Fachplaner aus Appen, die auf lebensmittel-

verarbeitende Betriebe spezialisiert sind. Auf dieser Basis entwickeln sie Material- und Personalflüsse, definieren Hygienezonen und dimensionieren Technik sowie Energieversorgung. Je früher die Fachplaner eingebunden werden, desto besser lassen sich die verschiedenen Komponenten aufeinander abstimmen.

Echtzeitdaten

Mithilfe der Softwarelösung von Callicon standen Lißner konsolidierte Echtzeitdaten zur Verfügung. Mengenentwicklungen, Auslastungen und Engpässe konnten dadurch präzise nachvollzogen werden. Die Umbauplanung orientiert sich damit an realen Produktionsdaten statt an Annahmen. Der zukünftige Bedarf lässt sich genauer planen, was späteren kostenintensiven Anpassungen vorbeugt.

Umbau im laufenden Betrieb

Das Konzept für den Umbau der WDL beinhaltet die Prozessoptimierung, einschließlich der damit verbundenen baulichen Anpassungen. Der Umbau am Standort erfolgt bei laufendem Betrieb. Aktuell erarbeiten die Experten die Prozess- und Layoutplanung mit dem Ziel, die Produktionsmenge am bestehenden Standort deutlich zu steigern. Raumkonzepte und technische Anlagen lassen sich auf Basis der softwaregestützten Datenerhebung präzise dimensionieren. Material- und Personalflüsse werden neu geordnet. Während der späteren Bauphase dürfen Produktion und Hygiene zu keinem Zeitpunkt beeinträchtigt werden. Deshalb plant Lißner phasenweise, mit klaren Trennungen und definierten Übergängen. Die Bauabschnitte sollen die Produktion möglichst wenig beeinträchtigen. Gleichzeitig berücksichtigt die Planung künftige Erweiterungen. Skalierbare Technik und flexible Zonen sichern die Anpassungsfähigkeit des Standorts. „Die bei der WDL digital erfassten Daten unterstützen uns dabei. Auf Basis dieser Informationen können wir Belastungsspitzen identifizieren und sensible Prozesse frühzeitig erkennen“, so Dennis Lißner.

Mehrwert durch integriertes Denken

Die Kooperation von Lißner Engineers + Architects und Callicon zeigt, welchen Nutzen Lebensmittelproduktionsbetriebe aus der engen Verzahnung von Digitalisierung und Fachplanung ziehen können. „Werden Produktion, Technik und Architektur von Anfang an gemeinsam gedacht, entsteht eine Planung auf belastbarer Datenbasis statt auf Annahmen. So entstehen Betriebe mit langfristiger Zukunftsfähigkeit“, betont Dennis Lißner abschließend. (mb)

Die digitale Datenerfassung ermöglicht es, sensible Produktionsprozesse frühzeitig zu erkennen und flexibel auf Belastungsspitzen zu reagieren.



Internationale
Zuliefermesse für
die Lebensmittel-
und Getränkeindustrie

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics | Intralogistics
Digitalisation | Automation | Environment & Energy | Science & Pioneering

KÖLN, 23.-26.02.2027



**SAVE
THE
DATE!**