

# Wenn dann richtig: Warenverteilung auf allen Ebenen

*Die Bäckerei Keim aus Reutlingen hat mit der papierlosen Warenverteilung durch die Software DispoTool vom Hersteller Toolbox, Eschweiler, den Versand rationalisiert und optimiert. Herausgekommen ist eine Warenverteilung auf drei Ebenen mit zentraler Verwaltung.*

Halbe Sachen mag Geschäftsführer Klaus Keim nicht. Auch bei der Warenverteilung suchte er nach einem System, das nicht nur die großen Mengen der Grobbäckerei bewältigt, sondern auch die Feinen Backwaren und sogar die Artikel der klassischen Konditorei aus Sahne oder Creme mit erfasst und verteilen hilft. Neben dem Wunsch, exakter und gerechter zu verteilen, steht natürlich auch der Rationalisie-

rungseffekt, oder, anders formuliert, die Zeitersparnis beim Verteilen im Mittelpunkt der Überlegungen. „Wir sparen pro Tag rund eine halbe Stunde Verteilzeit ein, was sich bei durchschnittlich vier Leuten im Versand dann auf zwei volle Arbeitsstunden am Tag summiert“, erklärt Keim.

Der über die vergangenen Jahre stark gewachsene Betrieb beschäftigt rund 300 Mitarbeiter und beliefert neben den 48 eigenen Filialen auch

## DAS BESTE, DAS IHREN IDEEN PASSIEREN KANN.

### **DIBAS - der neue Ladenbackofen von WIESHEU.**

Mit dem neuen Ladenbackofen DIBAS bietet Ihnen WIESHEU jetzt die besten Voraussetzungen für eine individuelle Umsetzung Ihrer Verkaufs- oder Gastro-Konzepte.

Denn DIBAS verfügt über die neue nach außen gewölbte mehrfachverglaste Backofentür, die sich zum Öffnen und Schließen einfach ins Gehäuse verschieben lässt und Ihnen so neue Freiräume bei der Gestaltung Ihrer Verkaufsräume schenkt. Daneben profitieren Sie mit DIBAS von professionellen Backtechnologien, intelligenten Steuerungssystemen und einem außergewöhnlichen attraktiven Design.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren - von DIBAS, der neuen Dimension auf dem Gebiet der Ladenbacköfen.

### **Messedaten**

Sachsenback, Leipzig  
Halle 1.0 Stand 640

30.10. - 01.11.2004

**dibas**  
MEHR RAUM FÜR IHRE IDEEN.



WIESHEU GmbH, Daimlerstraße 10, D-71563 Affalterbach, Tel. +49 (0)71 44/3 03-0,  
Fax +49 (0)71 44/3 03-111, www.wiesheu.de, e-mail info@wiesheu.de

**WIESHEU**

Vorkommissionierung der Grobbackwaren mit Dispo-Tool. Die Warenverteilung wurde deutlich vereinfacht und verbessert.



rund 100 Wiederverkäufer. „Die daraus resultierende Flut aus Bestellungen und Lieferscheinen in den Griff zu kriegen, war für uns kaum vorstellbar“, erläutert der Chef seine anfängliche Skepsis, sich auf ein vollautomatisches System zu verlassen. Eine kompetente Einarbeitung sorgte dafür, dass es keine nennenswerten Probleme bei der Umstellung auf die papierlose Warenverteilung gab. „Verteilen kann eigentlich jeder im Betrieb. Wenn man das System verstanden hat, ist das ein Kinderspiel“, so Versandleiter Thomas Schmidt.

### Dreifach gut

Neben den 60 Stellplätzen für Grobbackwaren direkt an den Rampen und damit mit den kürzesten

Wegen auf eines der neun Lieferfahrzeuge verfügt man noch über eine weitere Stellplatzzone mit 55 Displays in der Feinbäckerei. „Hier getrennt zu kommissionieren, hängt auch mit den unterschiedlichen Transportbehältern zusammen“, erläutert Juniorchef Markus Keim. Während Brot und Brötchen ausnahmslos in Körben transportiert werden, wandern die meisten Feinbackwaren zunächst auf Bleche und später in Trays, die entsprechend den Filialen am jeweiligen Stellplatz zusammengestellt werden. Plunder- teichen, Blechkuchen und Ähnliches lassen sich gut bei Raumtemperatur verteilen, die klassischen Konditorei- produkte aus Sahne oder mit Creme und Obstfüllungen sind tempera- turempfindlich und können nicht offen in der Kommissionierungszone

gelagert werden. „Unser Qualitätsanspruch verbietet es uns, die Kühlkette, sei es auch nur für einige Minuten, zu unterbrechen“, so Markus Keim. Deshalb lagern die empfindlichen Waren im Kühlhaus. Im Gegensatz zu den übrigen Produkten, die artikelweise kommissioniert auf fest zugewiesenen Kundenstellplätzen stehen, werden die Waren, die eine Kühlung benötigen, tourenweise kommissioniert. Da die Fahrer ihre Fahrzeuge selbst beladen, haben sie so für jede Tour drei Anlaufpunkte, an denen sie die vorkommissionierten Waren abholen und auf ihre Fahrzeuge laden. Dass jeder Fahrer für seine Tour selbst verantwortlich ist, macht Sinn, denn nur er weiß, in welcher Reihenfolge die entsprechenden Container, Trays oder Kühlboxen entladen werden.



Seniorchef Klaus Keim ist zufrieden mit der Umsatzentwicklung.

### Zukunftsmusik

Klaus Keim bezeichnet das automatische Warenverteilsystem als eine seiner „besten Investitionen“. Die Ware komme frischer, stückgenauer und aufgrund der standardisierten Vorgaben für die Verteilung sogar in gleichmäßigerer Qualität beim Kunden an. Qualität ist für ihn kein Anspruch, sondern eine Verpflichtung und Voraussetzung, um im Wettbewerb auch mit Dumpinggebietsbestreitern bestehen zu können. Wo die Branche klagt und jammert, da setzt die Bäckerei Keim auf Wachstum. Auf bestehender Fläche prognostiziert ihr Chef ein Umsatzwachstum zwischen 5 und 10% für das laufende Jahr. ■

Die Fahrer holen sich die fertig kommissionierte Ware von den Stellplätzen und beladen ihre Fahrzeuge selbst.

