

BakeMark Deutschland vor Neuausrichtung

Die BakeMark Deutschland GmbH, Bremen, wird Anfang des Jahres 2005 durch eine organisatorische Neuausrichtung die Weichen für nachhaltiges Wachstum bei unverändertem Kostenbewusstsein stellen. Die Bäckereigeschäfte von BIB-Ulmer Spatz, MeisterMarken und Central Accounts werden ab dem 1. Januar 2005 unter eine gemeinsame Verantwortung gestellt. **Karin Nikolai**, derzeit Managing Director der Firma Bender-Iglauer in Österreich, übernehme als Geschäftsführerin diese Verantwortung mit dem Ziel, die marktführende Position des Unternehmens weiter zu stärken und vorhandene Marktpotenziale durch verbesserte Leistungs- und Servicepakete sowie eine intensivere Kundenbindung noch konsequenter zu erschließen, heißt es in einer Pressemitteilung.

Ernst Keppler, Geschäftsführer BIB-Ulmer Spatz, wird nach 18-jähriger Dienstzeit zum Jahresende 2004 in den Ruhestand treten.

Wolfgang Bakker, Geschäftsführer MeisterMarken, wird ab dem 1. Januar 2005 die Verantwortung für den neu geschaffenen Geschäftsbereich Out of Home & Frozen Products übernehmen.

Thomas Eggeling, Geschäftsführer Central Accounts, wird ab dem 1. Januar 2005 als Verkaufsdirektor des Bäckereigeschäftsbereichs für sämtliche Verkaufsaktivitäten und die Führung der drei Verkaufsorganisationen verantwortlich sein. Gleichzeitig wird das Unternehmen unter Beibehaltung der spezialisierten Verkaufsorganisationen seine Vertriebsstrukturen den veränderten Marktgegebenheiten anpassen, interne Prozesse weiter vereinfachen und die Wettbewerbsfähigkeit seiner Werke in Delmenhorst und Gerlenhofen mit Kostensenkungs- und Investitionsmaßnahmen weiter stärken. So ist der Ausbau des Standorts Delmenhorst geplant. BakeMark hat eine Anfrage auf Flächensicherung an die Planungsbehörden in Delmenhorst gestellt. Es geht dabei um Grundstücke rund um das bestehende Werk. Zur Zeit wird an einem Bebauungsplan gearbeitet, der sowohl die Interessen des Unternehmens als auch die der Anwohner berücksichtigen soll. Erst vor einigen Jahren hatte man, damals noch unter dem Namen MeisterMarken, einen zweistelligen Millionenbetrag in den Ausbau des Werks investiert. Laut BakeMark ist man inzwischen aber schon nahe an der Kapazitätsgrenze angelangt und prüft auch an den anderen Standorten, welche Erweiterungsoptionen vorhanden sind.

Gespräche über den in diesem Zusammenhang geplanten Abbau von ca. 100 Arbeitsplätzen bis 2006 werden in den nächsten Tagen mit den betriebsrätlichen Gremien aufgenommen. Mit der Umsetzung aller Maßnahmen sollen die relevanten Kosten um deutlich mehr als 10 Mio. € innerhalb der beiden kommenden Jahre reduziert werden, darüber hinaus besteht die Zielsetzung, bis 2008 eine jährliche Wachstumsrate im zweistelligen Bereich zu realisieren.

AT Hefe und Hematronic: Vertriebskooperation

Die AT Produktentwicklung GmbH, Lauda-Königshofen, und die Hematronic GmbH, Waltenhofen, gehen eine Vertriebskooperation ein. Hintergrund dieser Kooperation ist, in Zukunft die unterschiedlichen Anlagensystem zu bündeln und gemeinsam am Markt zu operieren, heißt es in einer Pressemitteilung. AT Hefe präsentiert auf der Sachsenback in Leipzig das erste mal auch das Hematronic-Programm. ◀

Sächsisches Bäckerhaus: Ofen ist aus

Das Sächsische Bäckerhaus, Meißen, mit rund 70 Beschäftigten musste Insolvenz anmelden. 1993 hatte die aus Heimsheim bei Stuttgart stammende Bäckerfamilie Fichtner den Betrieb mit einem Jahresumsatz von rund 3 Mio. € von der Treuhand gekauft. Die Stimmung unter den Mitarbeitern ist mehr als gereizt, da noch Lohnzahlungen aus dem letzten halben Jahr offen sind.

Bäckermeister Rolf Fichtner spricht hingegen von einem Lohnrückstand von höchstens drei Monaten. Die Gewerkschaft NGG prüft derzeit, ob man dem Betrieb Insolvenzverschleppung und den Entzug von Firmenmasse nachweisen kann. Inzwischen sind neun der insgesamt 17 Filialen geschlossen worden. ▶

„Bastian's“ eröffnet

Weil alle Welt Heiner Kamps hinter der Geschichte vermutete, wurde „Bastian's“ schon vor der Eröffnung mit reichlich Publizität bedacht. Jetzt kann man sich auch tatsächlich über das Konzept informieren. Ende September öffneten Hiltrud Seggewiß, frühere Finanzchefin der Kamps AG, und Karl-Heinz Wehe, ehemaliger Leiter der Kamps-Niederlassung Niederhain, die Pforten ihres neuen Backparadieses, ca. 150 bis 200 m² am Karlsplatz in Düsseldorf, einer der teuersten Einzelhandelslagen der Stadt. Das Ambiente erinnert an Feinkostgeschäfte früherer Zeiten mit Holzgetäfelten Wänden und

Anzeige

BREZEL-SCHLING-ROBOTER

- Der erste wirtschaftliche Brezel-Schling-Roboter.
- Kompakt und fahrbar (Aufstellfläche ca. 5x1 m).
- Nicht länger als Langrolle mit Schlingfisch!!!
- Schlingt 1.500 Stück pro Std. mit nur einer Person.
- Nun auch mit bewährtem Strang-Langrolle.
- Brezel, Strangen, Hörnchen etc. auf der gleichen Maschine!

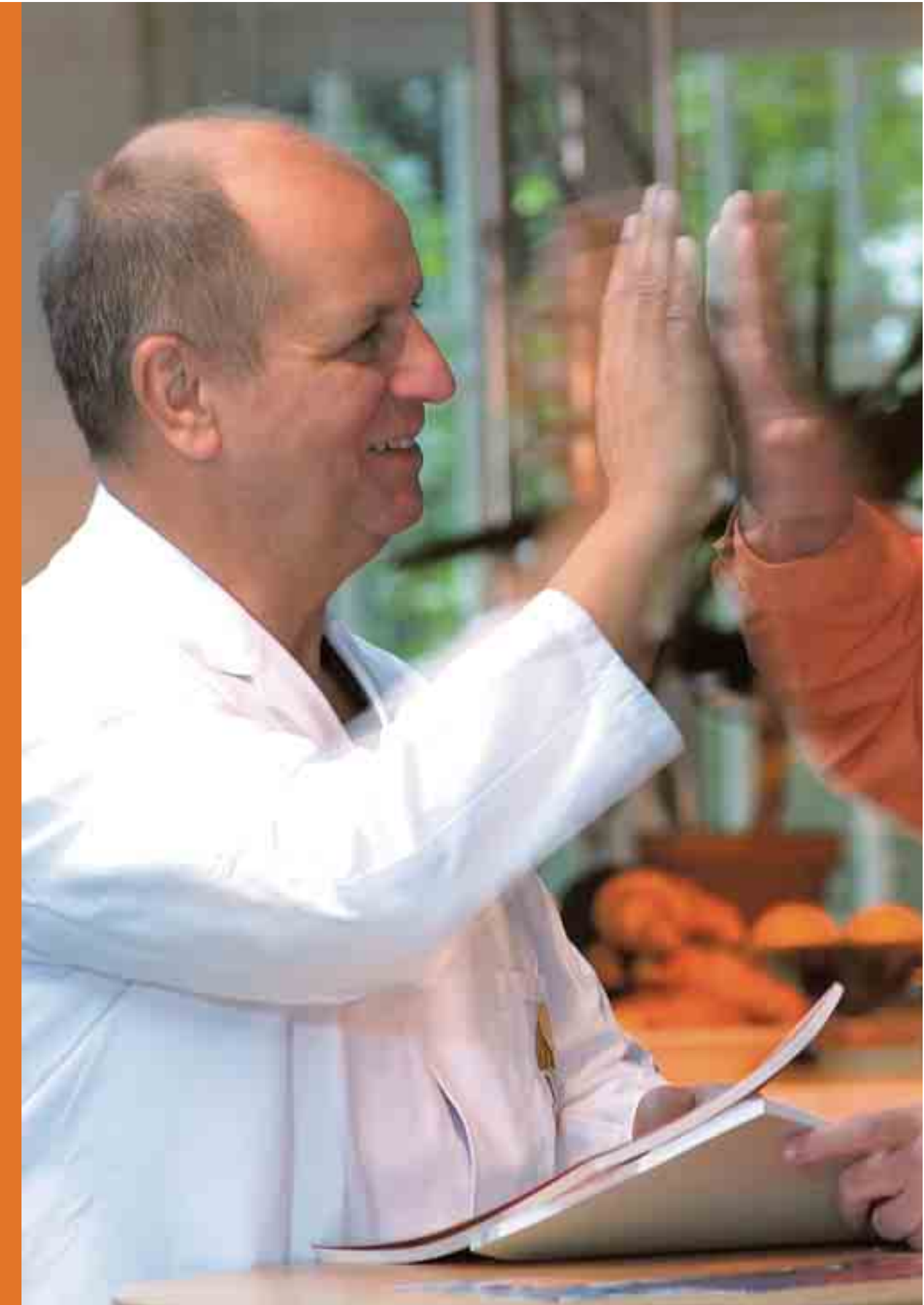




FREY, Sondermaschinen
Eiläusser Straße 32
76870 Kandol

Telefon: (0 72 75) 16 22 • Telefax: (0 72 75) 86 38
<http://www.frey-sondermaschinen.de>

Besuchen Sie unsere
Internet-Seite im Internet!





Zukunft ist *orange*

Gib' mir fünf.

Vertrauen, Loyalität, Teamgeist, Fachkompetenz und Optimismus - Eigenschaften, die man von seinen Geschäftspartnern erwartet. Sympathie ist die Basis für eine gute Zusammenarbeit. Bei Anneliese sind Sie nicht bloß Kunde sondern Partner. Gemeinsam entstehen innovative Produktlösungen und Weiterentwicklungen. Und gemeinsam freuen wir uns auch über Erfolge.

Anneliese[®]
Ideen.
In der Tat.

www.anneliese.de

PERSONALIEN + PERSONALIEN

schwarz-weißem Fliesenboden. Die Einrichtung demonstriert Gediegenheit, die Theken gleichen mit einer Ebene eher Präsentationstischen. Die Gastronomieabteilung reizt mit dunklen Holzmöbeln und Ledersofa und – ganz wie moderne Coffeeshops – Stehtischen am Fenster, aus denen sich das Treiben in Düsseldorfs City beobachten lässt. In der Backstube, die durch eine Glasscheibe zu betrachten ist, dominiert ein großer Wendel-Kneiter, ansonsten signalisiert auch hier alles gediegene Handwerkskunst. Laut Franz-Josef Conen, Bäckermeister vor Ort, wird hier vom Vorteig über Füllungen bis hin zur Aprikotierung alles selber hergestellt. Frühstücken kann man ab 3,50 €, Suppen und Salate stehen ab 4,90 € auf der Karte, und das Getränkeangebot reicht von Latte Macchiato über Weißbier bis Chardonnay. Die von mehreren Gesellschaftern betriebene GmbH beschäftigt 30 Angestellte und vier Auszubildende. Das Bastian's ist täglich von 7 bis 21 Uhr geöffnet. Wer sich hübsche Produktfotos aus der neuen Bäckerei anschauen will, kann dies unter www.bastians-baecker.de tun. ●

Erstmals Warnstreiks bei Erlenbacher und Kamps

Wohl vor allem mit der Absicht, neue Mitarbeiter mit einem um 10% gekürzten Tariflohn und um 20% gesenkten Nachtzuschlag einstellen zu wollen, haben die Arbeitgeber der Backwarenindustrie den Bogen überspannt. Die Gewerkschaft NGG machte mobil und sowohl bei Erlenbacher Backwaren in Groß-Gerau als auch bei Kamps Südwest in Stockstadt blieben die Öfen für eine komplette Schicht kalt. Ein bisher einmaliger Vorgang, denn sowohl Kamps als auch Erlenbacher sind noch nie bestreikt worden. Hintergrund der Aktion ist offensichtlich auch der Versuch multinationaler Konzerne wie Nestlé (Erlenbacher Backwaren gehört zum Nestlé Konzern), Arbeitszeitverlängerungen und Gehaltskürzungen ähnlich denen in der Automobilindustrie durchzusetzen und festzuschreiben. Dass die Gewerkschafter in

Der frühere Vorstandschef der Kamps AG, **MICHAEL KERN**, ist seit dem 1. September 2004 neuer Vertriebsvorstand bei Volkswagen Nutzfahrzeuge. Der 49-jährige hatte im Juni überraschend seinen Hut bei Europas größtem Backkonzern nehmen müssen. Kern war bereits zwischen 1996 und 2002 im Volkswagen-Konzern tätig gewesen.

GEORG WAGENHALS (52) ist seit dem 1. Oktober Geschäftsführer der Diamant Mühle Hamburg GmbH. Wagenhals übernimmt die Nachfolge des zum 1. Mai 2005 aus Altersgründen ausscheidenden Jürgen Dähnhardt (64).

STEFAN GERHARDT (35) ist neuer Corporate Communications Manager bei ACNielsen. Das Marketing-Informationsunternehmen führt umfangreiche zahlengestützte permanente Untersuchungen des Foodmarktes und der Handesszene durch.



National Starch hat **TERRY THOMAS (42)** zum neuen Divisional Vice President der Natural Polymers Group Europe ernannt. Thomas übernimmt damit von Hamburg aus die Verantwortung für das Geschäft und die Geschäftsstrategie in ganz Europa.

WILFRIED RUDOLPH (60) ist für seine vorbildlichen Leistungen mit dem Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland geehrt worden. Rudolph war von 1993 bis 2004 erster Vorsitzende des Backmittelverbands Bonn/Wien.

FRANJO STEFFEN (53), PR-Manager bei MeisterMarken/BakeMark Deutschland in Bremen, wird deren Presse- und Öffentlichkeitsarbeit künftig als freischaffender PR-Berater betreuen.



Nach langjähriger Zusammenarbeit verlässt **RALF BITTNER (44)**, Geschäftsführer für Puratos in Deutschland und Österreich, das Unternehmen. Die zukünftige Geschäftsführung der Puratos GmbH in Deutschland und Puratos Ges.m.b.H. in Österreich wurde **ROBERT FICKERS (39)**, Foto) übertragen. Fickers verfügt über langjährige Erfahrungen innerhalb der Puratos Gruppe, die er sich in verschiedenen Positionen und Ländern erworben hat. Vom Firmensitz in Hilden aus wird er die deutschen und österreichischen Geschäfte weiter entwickeln, teilte das Unternehmen mit.

der Backwarenindustrie dennoch die Produktion in beiden Werken zum Stillstand brachten, lag nicht zuletzt auch an der Streikbeteiligung von Nichtmitgliedern und Leiharbeitern. Die Zahl der Arbeitswilligen reichte in beiden Fällen nicht aus, um die Produktion aufrecht zu erhalten. ●

Restbrot als Futtermittel: Anzeigepflicht

Es gibt wohl kaum einen Backbetrieb, der seine Retouren nicht in den Nahrungskreislauf zurückbringt. Die meisten Bäckereien

haben Verträge mit Futtermittelherstellern abgeschlossen, die ihr Restbrot abholen und zu Futtermitteln für Mastbetriebe aufarbeiten. Um den Futtermittelkreislauf transparenter zu gestalten, wurde das Futtermittelgesetz geändert (§17 i.V. m. § 24a FMG). Nur noch bis zum 1. November dieses Jahres haben Backbetriebe Zeit, sich bei den zuständigen Behörden als Rohstofflieferant im Sinne des Gesetzes bei den zuständigen Landesbehörden anzumelden. Die Meldepflicht – meist reicht eine formlose Anzeige – muss bei den zu-

ständigen Landesbehörden wahrgenommen werden und umfasst auch alle Betriebe, die Restbrot an Futtermittelproduzenten abgeben. Welche Behörde für das jeweilige Bundesland zuständig ist, kann im Internet auf den Seiten des Verbraucherministeriums (www.verbraucherministerium.de) im Bereich Landwirtschaft unter der Rubrik Tierhaltung/Futtermittel nachgelesen werden. In dem Zusammenhang ist auch noch eine weitere Gesetzesänderung von Bedeutung: Die Verwendung von tierischen Proteinen als Futtermittelzusatz ist danach grundsätzlich verboten. Lebensmittelreste, die tierische Eiweiße enthalten, sind somit von einer Verwertung im Futtermittelkreislauf ausgeschlossen. Dies betrifft alle mit Fleischbestandteilen hergestellten Backwaren. Hintergrund ist u.a. eine Eindämmung der Übertragungswege der Schweinepest. Die krankheitsauslösenden Viren überleben in Wurst oder Fleischprodukten bis zu sechs Monate. ●

Mann will contino

Die Kitzinger Apparatebau GmbH, Flensburg, hat die 200. contino Durchlauf-Kisten-Waschanlage ausgeliefert. 1.200 Kisten pro Stunde wäscht die mit Automatikfilter ausgerüstete Anlage, die die Kisten anschließend bis auf wenige Gramm Restfeuchte trocknet. Adressat war die Wiener Bäckerei „Der Mann“. „Ausschlaggebend für die Auftragsvergabe war der Nachweis, dass die Anlage beste Wasch- und Trockenresultate in Verbindung mit hohem Bedienkomfort bietet“, heißt es in der Pressemitteilung. Die Anlage ist Teil einer Gesamtlösung mit vollautomatischem Kistenhandling von der Aufgabe der schmutzigen Behälter bis hin zu Lager- und Packstelle. ●

Italien: Handwerksbäcker sorgt für Aufsehen

Ein Handwerksbetrieb sorgt derzeit in Italien für Furore: die Bäckerei Princi, Bread & Breakfast. Die Backstube auf der Mailänder Piazza Venticinque Aprile entwickelte sich in wenigen Monaten zu Mailands Luxusbäckerei. Hier versorgen sich

nicht nur die Beamten des nahe gelegenen Justizpalasts mit Brot, auch die Intellektuellen des benachbarten Verlags Feltrinelli trinken hier ihren Kaffee. Zudem treffen sich die Modedesigner neuerdings bei Princi. Dem Bäcker Rocco Princi gefiel der Luxus. Jahrelang lieferte er für Giorgio Armanis Nobelrestaurants die Backwaren. Princi fand Geschmack an der edlen Inneneinrichtung von Armanis Räumen. Stararchitekt Claudio Silvestri nahm den Auftrag an, die Princi-Backstube im Armani-Stil umzubauen. Der Architekt gestaltete einen rundum einsehbaren Raum. Passanten sind mittels einer Glasvitrine von den Bäckern getrennt. Sie können zuschauen, wie in den Backöfen Brioche, Brötchen, Baguettes und Kuchen entstehen. Die gläserne Backstube wird dem in Italien immer stärker werdenden Wunsch nach traditionellem Handwerk gerecht. Die Sehnsucht des global vernetzten Stadtbewohners geht nach lokalen Werkstätten, heißt es in einer Mailänder

Design-Zeitschrift. Die Bäckerei arbeitet im 24-Stunden-Betrieb. So können sich auch müde Richter, Nachtschwärmer und Modeschöpfer beim nächtlichen Espresso oder Cappuccino stärken. Infos unter: www.princi.it ◀

Lambertz-Gruppe: leichtes Umsatzplus

Im vergangenen Geschäftsjahr habe Lambertz den Umsatz um 2% auf 424 Mio. € gesteigert, teilte das Unternehmen mit. Das Stammhaus Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co. KG war mit 225,6 Mio. € der umsatzstärkste Bereich der Gruppe. Die zur Lambertz-Gruppe gehörende Nürnberger Lebkuchenfabrik Weiss GmbH & Co. KG leistete mit rund 80 Mio. € einen erheblichen Beitrag zum Gesamtergebnis. Die Traditionsmarke Haeblerlein Metzger habe sich mit einem Umsatz von 12 Mio. € etwa auf Vorjahresniveau gehalten, so das Unternehmen. Die Marke Kinkartz erreichte mit 31,8 Mio. € nur knapp den

Vorjahresumsatz. Die polnische Tochtergesellschaft Lambertz Polonia, Kattowitz, steigerte ihren Umsatz um 35% auf 11,6 Mio. €. Die Gruppe will im kommenden Geschäftsjahr vor allem in die Sortimentsarbeit und in die Umrüstung von Produktionsanlagen investieren. Insgesamt sollen die geplanten Investitionen die Höhe von 14 Mio. € im vergangenen Geschäftsjahr (30. Juni) übersteigen. Infos unter: www.lambertz.de ◀

Heinen in England aktiv

Die Heinen Freezing GmbH, Varel, baut nach dem erst jüngst vorgenommenen Aufbau eines flächendeckenden Vertriebsnetzes in Osteuropa ihre Vertriebsstruktur weiter aus. Im Fokus steht der englische Markt. Heinen stellte in einer Pressemitteilung Blackrow Engineering Ltd. als neuen Vertriebspartner für den englischen Markt vor. Blackrow mit Standort in Grimsby verfügt über 50 ausgebildete und in der Lebensmittelindustrie langjährig erfahrene Techniker. Für die ausschließliche

Betreuung des englischen Markts hat Heinen den Vertriebsingenieur Michael Gibson (39) ins Team aufgenommen. Weiteres Wachstum versprechen sich die Varelere zudem von Märkten außerhalb Europas. Der weitere Ausbau des internationalen Vertriebspartner- und Agentennetzwerks sowie die Einbindung der neuen Partner in eine international ausgerichtete Vertriebsstrategie ist die Aufgabe des neuen Leiters Vertrieb und Marketing Sven-Oliver Otten (38). ◀

Zentralverband will umziehen

Ende September haben Präsidium und Vorstand des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks den Ankauf einer Immobilie in Berlin-Mitte beschlossen. Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel wurde beauftragt, die notwendigen organisationstechnischen und personellen Entscheidungen für die Verlagerung des Verbandsitzes von Bad Honnef nach Berlin vorzubereiten. Laut Zentralverband ist der Umzug in die Hauptstadt für den Sommer 2005 geplant. ◀

Anzeige

Bäcker gehen ganz nah ran.

Bei uns gibt's alle Knetzer zum Anfassen.

Weitere Informationen vom Marktführer für automatisierte Teigbereitung.
www.diosna.de
Telefon:
(05 41) 3 31 04-0



diosnaplus
full service for you

Lidl strukturiert Logistik neu

Der Discounter Lidl ist dabei, seine Logistikabteilung neu zu organisieren. Bereits abgeschlossen ist die Umstellung der Kommissionierung in den zur Zeit 25 Zentrallagern auf ein belegloses Verfahren, bei dem mit mobilen Displays gearbeitet wird. Einkommende Ware wird chargengenau über sogenannte NVE-Transportetiketten (NVE = Nummer der Versandeinheit, die über die Internationale Lokationsnummer ILN generiert wird) erfasst, die eine Rückverfolgbarkeit der Ware erlauben. Das Outsourcing des Fuhrparks ist fast abgeschlossen. Aufstocken will Lidl die Zahl der eigenen Lager auf rund 30 Zentrallager, die die rund 2.500 deutschen Filialen versorgen sollen. Ⓞ

myWMS erstmals im Einsatz

Das Fraunhofer Institut für Materialfluss und Logistik, Dortmund, hat auf der Basis von Linux eine Logistik-Softwareplattform entwickelt, die als myWMS bezeichnet wird. Linuxbasiert bedeutet, dass es sich um eine sogenannte Open-Source-Lösung handelt, deren Quellcodes unter www.myWMS.de aus dem Internet heruntergeladen und zur Entwicklung einer betriebseigenen Lösung genutzt werden können. Unternehmen zahlen je Kernel mit der Kernfunktionalität 500 € und damit deutlich weniger als für vergleichbare Produkte am Markt. Voraussetzung ist allerdings, dass das Unternehmen über eigene IT-Fachleute verfügt, die daraus die Anwendungssoftware entwickeln können. myWMS ist eine Art Modul-Baukasten, der beispielsweise 70 bis 80% der für die La-

gerverwaltung benötigten Funktionalitäten liefert. Der Rest muss individuell hinzuprogrammiert werden. Das erste Großunternehmen, das diese Quelle genutzt hat, ist die Drogeriemarktkette Müller aus Ulm. Ⓞ

Niederlande testen 60-Tonner

Noch länger, noch größer, noch mehr Fassungsvermögen – in den Niederlanden findet derzeit ein Modellversuch mit 60-t-Lkw statt, die die stättliche Länge von 25 Metern auf die Straße bringen. In Deutschland sind wie in den meisten anderen europäischen Ländern bislang nur Lastwagen mit einem Gesamtgewicht von 40 Tonnen und einer Länge von maximal 18,75 Metern erlaubt. Der niederländische Modellversuch soll zwei Jahre dauern. Ⓞ

Metro Group Future Store

Einen Vortrag über Prozessveränderungen durch Zukunftstechnologien, in dem Dr. Gerd Wolfram, Bereichsleiter MGI, Metro-Group, u.a. auch die Metro Group Future Store Initiative in Rheinberg und die Verwendung der RFID-Technik dort beschreibt, findet sich auf der Seite www.ecr.de. Hier bitte auf ECR-Tag gehen, Rückblick 4. ECR-Tag. Dort lassen sich die Charts von Dr. Wolfram herunterladen. Ⓞ

Warenlogistik: Bedarf steigt

Warenlogistik ist eine boomende Branche. Der Umsatz liegt zur Zeit in Deutschland bei rund 150 Mrd. € jährlich und der Markt wächst durchschnittlich pro Jahr um 3%. Entsprechend hoch, so eine Studie der TU Berlin, wächst der Bedarf an neuen Umschlags-, Distributions- und Kommissionierungslagern. Be-

Buchbesprechung:

EuroShop, Inspiration – Motivation – Innovation

Ca. 350 Seiten, Format DIN-A-4, gebunden, ISBN 3-87257-266-0, Preis € 45 plus Versandkosten und MwSt. EHI EuroHandelsinstitut GmbH, Claudia Husseck, Spichernstr. 55, 50672 Köln, Fax: 0221-579 93-45 www.ehi.org.

Alle drei Jahre präsentiert die EuroShop in Düsseldorf Trends und Entwicklungen aus Ladenbau, Verkaufsförderung, Warenwirtschaftssystemen, Artikelsicherung bis hin zum Supply Chain Management. Das EHI EuroHandelsinstitut hat jetzt ein Buch veröffentlicht, das einen Rückblick auf die Veränderungen im Warenhandel bietet. Herausgeber und Autor des ersten Kapitels ist Prof.E.h. (RUS) Dr. Bernd Hallier, Geschäftsführer des Instituts und Vorsitzender des Beirats der EuroShop. Er lässt die Geschichte der Fachmesse Revue passieren. Weiter kommen Praktiker aus Ladenbau, Informationstechnik, Verkaufsförderung und Visual Merchandising zu Wort.

sonders gefragt sind Immobilien in den Regionen Berlin, Hamburg, München, Stuttgart, Rhein-Main und Rhein-Ruhr. In der zweiten Reihe stehen Halle/Leipzig, Kassel/Bad Hersfeld und Nürnberg. Allerdings, so die Studie, binden sich die Logistiker immer seltener langfristig. Gefragt sind Nutzungsverpflichtungen von drei bis fünf Jahren. Ⓞ

Kiesling ausgezeichnet

Auf der diesjährigen IAA, der 60. Internationalen Automobil Ausstellung in Hannover, wurde Fahrzeugbauer Kiesling aus Dornstadt für den „Eco Cool Swing“ mit dem Branchenpreis „Trailer Innovation 2005“ ausgezeichnet. Der Eco Cool Swing ist eine variable Isolierwand, die den Tiefkühlbereich bei Kühlfahrzeugen vom übrigen Laderaum trennt. Das verringert Energieaufwand, Kraftstoffverbrauch und Schadstoffausstoß. Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) hat die Entwicklung mit 140.000 € unterstützt. Die auch bei Gebrauchtfahrzeugen problemlos nachrüstbare Trennwand sorgt dafür, dass bei der Entnahme lediglich gekühlter Ware der Tiefkühlbereich von der Außenluft abgeschottet bleibt. Ⓞ

verfolgungssoftware ein, die alle Warenbewegungen über Strichcodes erfasst. Von EAN-128-Etiketten werden beim Wareneingang Seriennummer, Nummer der Versandeinheit (NVE), Mindesthaltbarkeitsdatum und kundenspezifische Daten eingelesen. Bei Bedarf drückt Dingworth diese Etiketten selbst und kennzeichnet so die angelieferten Paletten. Die Staplerfahrer erhalten per Datentfunk auf ihrem Display die Informationen über Fahrwege und Lagerplätze. Mit dem Scannen der Lagerplatzkoordinaten quittieren sie die Warenbewegung. Bei der Einführung wurde besonders auf die Kommunikation über EDI-Schnittstellen geachtet. Die Daten werden in das jeweils vom Kunden benötigte Format umgewandelt, ob SAP, BaaN, Navision oder andere Systeme. Ⓞ

Seminar zur RFID

Radiofrequenztechnologie für Identifikationszwecke RFID ist eine Technik, mit der sich Logistikprozesse beschleunigen und Warenflüsse bis zum Verbraucher kontrollieren lassen. Entsprechend groß ist das Interesse von Handel und Industrie, wobei beide Gruppen nicht unbedingt gleiche Interessen haben. Wer mehr zu dem Thema wissen will, kann sich am 11. November nach Köln begeben und, statt den Beginn des Karnevals zu feiern, das Seminar der ccg „RFID: Mit dem Transponder in die Zukunft“ besuchen. Kostenpunkt 395 € pro Person. Anmeldungen möglich auf www.ccg.de. Ⓞ

Gläserner Datenfluss bei Dingworth

Die Dingworth-Logistik mit Hauptsitz in Beelen transportiert, lagert, verpackt und konfektioniert Waren im Auftrag von Kunden, die an den LEH liefern. An allen fünf Standorten in der Bundesrepublik setzt Dingworth eine Chargenrück-

Anzeige

Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...ist auch hier!

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate. Nußecken- und Bienenstich-Streusel, Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch. Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG · Postfach 1453 · D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 · Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de · Internet: www.koenig-backmittel.de