

Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG, Rietberg

Traditionelle Küche gepaart mit modernster Technologie

Um seinen Warenwirtschaftsprozess zu optimieren, investierte Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG in eine neue effiziente ERP-Lösung.



deutsch Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG mit Sitz in Rietberg beschäftigt ca. 280 Mitarbeiter. Wöchentlich werden mehrere 100 t Feinkostartikel in SB-Packungen und Gebinden von 150 g bis 25 kg produziert, darunter über 400 verschiedene Sorten an Salaten, Dressings, Desserts und Convenienceprodukten, die national und an das benachbarte Ausland geliefert werden. Zu den Kunden zählen insbesondere Einzelhändler und Discounter. Die zunehmende Expansion bei Kühlmann erforderte eine Umstrukturierung der Unternehmensprozesse und eine Straffung betrieblicher Organisationsabläufe. Vor diesem Hintergrund wurde ein neues ERP-System gesucht. Die Entscheidung fiel auf das Softwareprogramm Foodvision von Modus Consult, Gütersloh.

Die Funktionalitäten von Foodvision waren bereits weitestgehend im Standard auf den Anforderungskatalog von Heinrich Kühlmann zugeschnitten. Ein Schwerpunkt des umfangreichen IT-Projektes liegt auf der Produktionsplanung und -steuerung (PPS). Hier entfaltet Foodvision seine ganze Stärke mit der Möglichkeit, Stücklisten bis zur untersten Ebene aufzulösen und somit eine erhebliche Fertigungstiefe zu unterstützen.

Synchronisierter Waren- und Informationsfluss

Die Implementierung der IT-Lösung als eine durchgängige modulare Lösung zur integrierten Unternehmensführung sorgt für einen optimierten Waren- und Informationsfluss. Das ERP-System ermöglicht in erster Linie transparente Produktions- und Lieferprozesse. Auf diese Weise profitiert Kühlmann von einer effizienteren Grob- und Feinplanung in der Produktion.

In dem mittelständischen Unternehmen werden die meisten der ca. 4.200 Auftragspositionen pro Tag per EDI, Fax und per Telefon erfasst. Daraufhin werden den Kunden die spezifischen Artikel zugeordnet, wobei eine DV-gestützte Rezepturführung die Basis bildet. Aufgrund der Auftragsdaten werden die Produktionslisten automatisch mit Foodvision generiert. Die Aufträge werden laut Produktionsliste abgearbeitet und im Warenausgang entsprechend kommissioniert. Kühlmann achtet bei allen warenwirtschaftlichen Prozessen auf höchste Qualität. Der Geschäftsführer Antonius Borgmeier ist dabei jederzeit im Bilde. „Ich kann auf die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen schnell zugreifen,“ lobt er die neue IT-Lösung.



**Geschäftsführer
Antonius Borgmeier**



Nutzen Sie unsere Kühl- und Gefriertechnologie

Das britische Unternehmen Starfrost wendet sich aktiv an deutsche Unternehmen, die sich auf die Verarbeitung traditioneller Fleischprodukte sowie Convenienceprodukte spezialisieren. Neben dem Entwurf automatisierter Systeme für eine effizientere Produktion, beruhen zahlreiche Starfrost-Installationen auf der Notwendigkeit des Kunden, die Kosten für die Verwendung von Stickstoff für den Einfrierungsprozess zu reduzieren. Eine vor kurzem erfolgte Installation führte zu Betriebskosteneinsparungen von 80 % im Vergleich zum vorher eingesetzten Stickstoffsysteem.

Zum Gefriergerätesortiment gehören unter anderem Spiral Helix, Starlite HT, Turbo IQF und StarContact.

Mehr Informationen unter
Tel.: +44 (0)1502 562206
E-Mail: sales@starfrost.co.uk
www.starfrost.co.uk



Die osteuropäische Niederlassung von Starfrost erreichen Sie unter
Tel.: +48 81 444 01 73 oder per E-Mail: jnk@starfrost.co.uk.

STANDARDISIERUNG

... MIT

ACTIVA[®] WM
AJINOMOTO CO.'s TRANSGLUTAMINASE



AJINOMOTO

AJINOMOTO FOODS DEUTSCHLAND GMBH
Stubbenhuk 3 · D - 20459 Hamburg
Tel. ++ 49 (40) 37 49 36-0 · Fax ++ 49 (40) 37 20 87/88
www.ajinomoto.de